Phylipina welserin

Zuckher zu leüttern 11375 . i

Item nimb ain pfund zuckher und das weiß
von ainem ay das schlag wol mit ainem löffell
und thues in den zuckher und geüß ain maß
wasser daran und rüer es durch ein ander
thues dan in ain messine pfanen und setz auf
ain kolfeüer thue ain glut dar under und
lass zergen und sied und rüers nit umb und
schaums das es nit zu vil sei und wan du
siechst das das faim zu sieden helt und si
auf gelet und ob der zuckher rain wirt so
nim in vom feür ab und seich in durch
ain tuech und setz in wider auf die
kolfeür und lass auf ain sied steen
und wan du siechst das es rain ist so
thue den zuckher herab von dem feür und
thue in an das ding das du ain machen wilt
Es sei zuckher [illegible] oder andre ding
und lass als lang [illegible] bis es [illegible] wirt
so ist er gemacht

Ain kunst so ainer durch
Schenckhel geschossen ist

Jo nembt anderhalb lott wolgemut ain lot
tausentgulden ain quintle [illegible] ain lott
quintle [illegible] ain lott [illegible] es stuckh die alle
[illegible] und [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] also zu
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
gestossen wan man muss es halb [illegible] [illegible] lassen und
und [illegible] nacht [illegible] [illegible] zeit [illegible] darnach
trunck ain [illegible] stuckh Man muss auch ain
quintle [illegible] [illegible] [illegible] zu [illegible] ain [illegible]
[illegible] [illegible] Mit disem [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] nichts [illegible] und
zu [illegible] [illegible] ain [illegible] und zu nacht [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

National-Bibliothek Wien

Ain gut gurgel wasser

Item nim ain praunellen wasser
und ain wegerich wasser ains so
vil als das ander und nim ain
Rosenhonig und ain allaun und los
thue es alles under ain ander und
laß sieden so lang als ain [illegible]
barbair und man muß oft dan
mit gurgeln warm / E

Ain kunst vurs zanwe

Item nim ain gruenen allet als
groß als ain walhsen nus und
ain wenig mer [illegible] als das
alles ist und laß sieden in ainem
geraimblo [illegible] brunnen wasser
und sieden lassen so lang als man
ain [illegible] bar [illegible] hent [illegible]
und man muß die [illegible] vor
zerstossen aber den allaun nit
und man muß gar warm
aufft die zen nemen so lang
man leiden kan als oft
ains will / E

wilt du einen
Hestenschaft machen
erstlich nim das besten lang
spelen, schneidts bis auff den
kern, leg sie in einen glassierten
hafen, geuss rein schons sauber
wasser darauff, ein guten fing
under halb der spitzen, lass also
dan stehen, under einer kupffern
glydtten feur stez, biss das die
bitter wol weich werden, und die
spitz ziemlich acht. darnach zeuchs
durch ein Lyne durch dringt die
spitzen zimlich wol. es schat nit
wan die glerig trub ist, es wirt
nur dester schoner, als dan mach
den schaft ob nun auf sein
ecksterlen des safts ein pfundt zu,
recht welt du aber dicker haben

So magstu mer zukher nemen
Darnach sey über ain guz
fewr lass schlecht sieden.
wan du wilt wissen, wan er
gesotten genueg ist so nim ain
silberen leffel, dunckh den leffel
in den safft, lass kiel werden
und wan er dan gestett auff
den leffel macht, so ist er ge
sotten genueg, aber allweil er no
flissig ist, so ist er noch nit gar
alls dan magstu in schytten in
was du wilt so werst er auff ain jar
iber, den winter aus.

wilt du ain guettenn
mandel dorttenn machenn

So nim 1 halb pfundt mandel vnnd reyb sy
auff aller klenest vnnd nim dar zu ain
halb pfundt zucker vnnd 6 neu gelegtenn
air vnd nur das weiss dar vonn vnnd ain wenig
ain guots rossenn wasser misch alles zu
sammenn vnnd ain dinns bedelin mit ain krentzlin
vnnd schitt das ob gemelt dar auff vnnd
streich es mit rossenn wasser auff wenigest
vnnd ober ser mit zucker vnnd las wider
vom her hab vnnd se wider ain dar auff
vnnd las wider her ab dausain mall
x vnnd las es dar nach fein langsam
bachenn so sol er hipsch vnnd guet werdenn

Von dortten
willtt du ain mandel
dorttenn machenn

so nim erstlich auff ain disch ain pfundt mandel vnnd stoß wol oder reib vnnd wann sy wend elig werdenn so geüs ain rosenn wasser dar ein vnnd wan sy geribenn sennd so dauß zu ain schissl vnnd nim das weiß vonn 5 airlen zend vnnd ain millig rom vnnd rosenn wasser vnnd daus zu den gestossen mandel biß dir waich das er fleüst doch nit zu dün vnnd dauß auff ain bedalin vnnd laß fein sitig bachenn in ainer dorttenn pfannen vnnd wann wol erstarett ist so nim das gelb von ainem aig vnnd ain rosenn wasser klopf wol vnnd bestreichs in über all wol obenn vnnd nebenn vnnd laß ausbachenn

wilt du ain rechtt gutte
mandel dorttenn machenn
so nim ain pfundt mandel auff ain disch reib
zu mit ainem rosenn wasser ab das er gar
klain werdt und heraus zu ain schissel
und nim acht neu gelegtenn ayer das weiss
dar von und klopff das werd wie ain wasser
und seichs und nim gar ain achtalin
rom und klopff dar ann an die ayer
klar und rierss an dem mandel wol dar
nach so dan fil zucker dar ein das gar
süess sey sunst ist er nit gutt und wan
er halb ab bachen ist so sprengs zu mitt
rosenn wasser und lass In fol ab bachenn
muss gar gemach bachenn sein und
wenig glud obenn sunst wirtt er braun

wilt du ain dorten
machen auß mandla

so nim den mandel vnnd reyben klain
nim das gelb von aiern vnnd ain wenig
gerybes brott zucker vnnd rosen wasser
trib durch ain ander schitz auf ain bedalin
bachs des gerie ab dan mit verbrin dan
gar wenig zucker vor dan ein vnnd wann
der dorff erstarckt ist so dan hin vnnd
wider ain brettlin buder dar auf vnnd
wann er gangen ist so be se zu wol mit
zucker vnnd los wol bachen

// wilt du ain dorttenn
machenn von mandla
so reyb den mandel klain mit rosenn wasser
vnnd dan zerkloph dar vnnder nun das weyss
von 3 aiernn vnnd rosenn wasser geyss wol
vnnder ain ander streich es auff ain bedalin
bachenn lass vnnd so es halb bachenn ist
so be se es wol mit zucker vnnd besprengs
mit rosenn wasser auff der fillin macht ma
auch kreppflin machenn vnnd nur ain schmaltz
bachenn

wilt du ain mandel
dortten machen

so nim ain güttlen guttenn sol mandel
reib sy klain so es klain geriben ist
so tan ain wenig weyber und zu ryben
dar ein dar nach so treib es denn er
auff dem boden und dan so nim das
gelb von ainem ey und bestreich den
dorttlen dar mit und so er halb bachen
ist so yber sy in wol mit zuckher
und sprengen in mit rosen wasser
dar nach las in genüg bachen die fillin
sol aines zwerchen fingers dick sein

ain mandel kes zu machen

so nim mandel als vil du wilt vnnd weych
sy klain jn ainem stein oder stoiss vnnd nim
hausem blader vnnd seuds jn ainem haffen
vnnd treyb dan den mandel durch mitt
mit dem selbigem wasser ist dar jn die hausen
blader gesotten ist vnnd dan fil zucker dar
ein vnnd seuds gar wol vnn ain ander vnnd
wan es gesotten ist so dus auff ain bladt vnnd
nim ain gleryben mandlen vnnd treybs durch
mitt gesodem wasser da kain hausem blader
jn ist vnnd dan fil zucker dar ein vnnd
brosem auss der semel waiz auch dar ein
treybs dan durch vnnd seuds wol las dan
kiel werden vnnd geuss vber den kes
ab vnnd dan wein ber dar auff

wilt du ain ayr
dorten machen

so nim ain mass milich und 10 ayr dar
und klopf wol under ain ander thu dar
nach zu/ain pfanlen bestreich die pfanlen
vor mit ainem schmaltz so let es sich dester
minder an und lass ain ain ander sieden
machs nit zu starck schitz dar nach auf ain
durch~~[illegible]~~ schlach oder siblin und lass kalten
und ~~[illegible]~~ gies wol an und ain wenig zucker
dar ein und ain milich rom bis es kleust
durch dar nach auf ain bedelin ~~drain~~
und zu. lass klain schitlin bachen dan ain er
dorten pfanlen und wan er halb bachen
ist so ~~[illegible]~~ se zu wol mit zucker lass
fol bachen

wilt du ain ardorettern
machen auf ain disch
so nim 18 ayr vnnd klopf sy wol vnnd thu
ain seidlin milich daran vnnd ain wenig
mel vnnd nim ain schmaltz als fil als ain
halb aj gros vnnd thu es zu ain pfanen
vnnd las warm werden vnnd schit die
er klopften air dar ein vnnd las ain
andere sieden vnnd lug das nit an
brin vnnd thu sy aus auf ain siblin oder
durch schlag vnnd las erkaltern
vnnd reibe ain zucker dar ein schitz auff
ain bedalin las bachen

wilt du ain guttes
ain dortten machen
so nim ain vierdung mandel vnnd
stos sy klain darnach nim den mandel
halb vnnd mach ain gutte mandel
milich mit ainem frischem wasser daraus
darnach so nim 15 ayr dotter vnnd klopf
die mandel milich wol daran darnach
so nim die ybrigen gestosen mandel
vnnd ain halben lefel vol zucker vnnd rier
es auch an die ayr darnach so nim ain
schmaltz vnnd las im der pfannen vm
her lauffen vnnd schit das ob stet daran
vnnd las bachen bis als dick wirt als
ain mandel muß darnach so streich es auf
den boden vnnd las wol erwarmen in der
dortten pfannen darnach so thu hin vnnd
her ain wenig schmaltz auff den dortten
vnnd wan das schmaltz daran ergangen
ist so sä es vol gestossen zucker vnnd las
vol bachen

Wilt du ain ayr
dortten machen

so nimb ayr detter vnnd klopf wol vnnd ain quertlin
rom dar an ain semel mel als vil als der .ain
halbs haler werdt thu ain schmaltz in ain pfand
als vil als d ain klainem wellschem nuß
groß vnnd thu die ayr dar nach dar ein
vnnd machs wie ain ain gereürtz auf das
laust dans raus vnnd straichs auf ain siblin
oder durch schlach wirtz dar nach zucker
vnnd ain Rosen wasser dar ein vnnd
straichs auf ain bredelin laß schon bachen
vnnd schier ain stundt lanng vnnd wan dus
an richst so ste ain zucker dar auff /

Wie ma ain gutte ayr
milich syeden sol vnnd ain
dortten dar auß machen sol

Nim ain gutten maß milich warm vnnd
nim dar zu 8 ayr ain wenig botter schmaltz
dan den warm yber vnnd las es syedenn
klopf die ayr wol vnnd das botter schmaltz
dar an dan sy mit sampt dem butter dar
ain las ain wal dan an sejn annder nit zu lang
das es nit zerschwert las das wasser sauber
dar von lauffen dan das ander in ain
schissel rier es wol vm wie ain muß
dan zucker dar ein wil ma geren so die ma
mandel vnnd rosin ber dar ein dan auff
ain kedulin vnnd las fein sittlich bachenn

wilt du ain dortten
machen auf ain disch
von ayrn

41 Wiltu nun bain kloster hab. wol sannd an saidlin
schnitte als drey, lag ain schmaltz hinetz
ayr groß in der pfann unter lassen und
nit lassen werden, lag an ain annder schedel
Dotz das es nit zerst werd noch an brein
schitz dan auff ain sibling an klaing ge
stossen mandel und ain zucker dar ein
lass dass bedalin harbachen dan schitt es
do du auff und bach es schittlich

wilt du ain dorten
machen von zimet rinda

So nim 1 halb pfundt mandel und reyb
zu ain klenst mit rosen wasser ab dar nach
nim 1 halb pfundt zucker 10 lefel fol des
besten ranss 2 lott gestossen zimetrinden ain
wenig rosen wasser dys alles misch wol
durch ain annder und mach ain bedalin
auss der aller dinst und dan dis ob gemalt
darauff und bach es auff alerkisleß und
hab acht darauf wan es oben hertt
wirtt so hatt es sein genug

wilt du ain milich dorten machen

So mach den boden das der rafft nit zu hoch sey
oder zu nider vnnd gestelt wie ma die fladen macht
dar nach must du den daig dar ein machen
wie her nach stat am ersten nim 2 ayr
vnnd schlag sy in ain schisel vnnd klopff
wol vnnd nim schen mel vnnd rierß in die
ayr bis dunklen wirt vnnd nim ain
wenig saffran dar zu vnnd wan duß also
gemacht hast so schlag noch ~~[illegible]~~ ain dar ein
in des ob gemelt vnnd las ston dar nach
so nim seidlin milich rom vnnd ain wenig
butter das frisch sy vnnd nit gesaltzen
vnnd dan das schmaltz vnnd rom tu in ain
pfanen vnnd las wol warm werden
auff ain ringen feur vnnd rier fur
vnnd fur um das nit an brin vnnd
wan es wil anfahen sieden so nim den
daig mit ayren vnnd schitz gemach dar
ein vnnd das es must den lefel vol vnnd
dar nach gemachlich hin ein ein vnnd rierß
stets mit dem lefel um das nit an brin
biß hin nach kumpt dar nach so mach her
ab vnnd thu es in ain sauber geschir vnnd

zuckers wol vnnd las kalt werden darnach
schitz auff den boden vnnd las bachen
jn ainer dortten pfanen

wilt du ain rom
milch dortten

so nim du milich rom als vil du bedarfft
vnnd schlag air auff vnnd nim vom klaren
ayrem das weyß das vnderklopf wol durch
ain annder vnnd geuß jn den milich
romklopf auch wol thu ain wenig schmaltz
jn ain pfanen las haiß werden dreibs
jn der pfanen vm dar nach nim das
for gemelt air klar klopf wol schitz jn
das haiß schmaltz dreibs ab her vm
so wirfft es ain feines bedalin dar nach
schitt den milich rom mit dem ayrem
auff das bedalin thu ain glud dar
auf vnnd dar vnnder vnnd las sitlich
bachen

wiltu du ain kützenn dorttenn machenn

so nim die kützenn vnnd hack sy klain vnd rest ain brodt darein vnnd schlach ayr darein vnnd ain wenig millich daran vnnd ain berlaun zücker vnnd aller lay gewirtz mach ain bederlin vnden vnnd oben darüber vnnd dauß zu dortten pfannenn vnnd laß bachenn wan sy bachen ist so straw ain zucker darein

rüben dortten zu machen

nim rieb vnnd schel sy darnach thu sy in ain wasser vnnd las sieden stoß das noch wol klain in ainem mörser vnnd dan ayr dotter dar ein vnnd ain frisch zerlassen buder zucker zimet vnnd ymber vnnd ain geriben semel vnnd ain wenig milich saltz es wol vnnd laß ain fiertel stundt bachenn so darnach zucker zimet darauff —

wilt dů ain apfel dorten

machen

so nim gůtt epfel schelett auß ain apfel von
gefol schnitz darnach dye epfel groß sent
vnd ker sy in ain melblin rain vnnd bach
sy nit so wol als andere epfel schnitz darnach
leg sy auff ain bedalin mach an ain andre
bes bedalin sol wiett darnach nim wein
ber zimetrorlach zůcker vnnd streu sol
darauff vnnd leg wider ain letz epfel dar
auff vnnd leßo mit dem vm wachsel dye
nach mach ain dins deckelin darauff
vnder schneitz wie dů wilt vnnd mach
zů vnnd yberg faro mit ain ay vnnd
laß bachen

Wilt dü ain epfel dorten machen

So nim güt epfel vnnd schels vnnd schneit
klain schnitzlen daraüs vnnd schwaiß in
ain schmaltz biß braün werden dar
nach legs auff das ~~bedelin auffs negst~~
ain deler vnnd laß kaltten vnnd legs aüff
das bedelin aüffs negst an ain ander zwai
mal darnach nim zücker, zimat vnnd ain
wenig ymber vnnd bestrs ober al wol
vnnd nim aüch wein beerlach vnnd mach
ain ror schnitzl deckelin dar aüff vnnd
bestreichs mit ain ay vnnd schmaltz
bachens zu ainer dorttenpfanlen

wilt du auch durch driben

epfel ain dortten machen

so nim gůtt epfel und derr sy thů dus durch
ain durch dtriben kaufft dar noch darauß
in ain schissel dar zů zimet negelach imber
und zůcker dar an und schitz aufs ain
bedalin und bachs hibschlich und wan es
wol ist starckt und ist etwa halb bachen
dit so nim ain rosen wasser und bestreichs
in yber all also magst du byren oder
kyttenen auch don oder magst kirssenn zu
disen auch don und ain wenig geriben
brott ist gůtt und las also gemach bachen

Wan du ain gehartten
apfel dorttenn wilt machen
so nim gutt wol geschmeckt apfel vnnd schelß
vnnd hack sy klain vnnd wan sy gehackt seindt
so nim ain trinckhellin schmaltz so vil als ain ay
vnnd zerlass im ainer pfannen darnach nim
die gehackttenn apfel vnnd dan darvnder
ain gutt handt vol wein ber vnnd zimetrerlen
vnnd rirs durch ain ander darnach schitts
In dye pfannen in das warm schmaltz vnd
rirs schon dan her auss In ain sauber geschir
vnnd zuckers wol vnd lass kalt werdenn
schitts auff den bodenn vnnd mach ain
deckelin daruber vnnd lass bachenn vnd wan er
halb bachenn ist so nim In herauss vnd dan
ain marckt ausen bais darauff hast du kain
marckt nim ain budter lassen bachenn

wilt du ain biren

dortten machen

So nim 2 pfundt birn kegel biren oder die
sunst gutt bratt biren seind die las jm
feur ain wenig bratten nit fast alß dan lege
ju ain frisch wasser vnnd schele si wol nach
mals reib sy klain rest sy jn ainem buder
ain wenig dan das nach in ain schussel vnnd nim
ain halb pfundt zucker ain untz negala ain
untz zimet alles gestossen vnnd ain rosen
wasser das wol schmeckt vnd nim darzu acht
ayr dan ain wenig saltz dar ein Ribe es
alles durch ain ander vnnd mach ain bodelein
wol sunst zu ain dortten vnnd bach also
mit wenig glaudt vnden vnd oben

Wilt dü ain birlen dortten machen

So nim güt biren schelt vngefer 10 oder 12 schnitz
ler daraüs vnd röst im schmaltz am vnd hacke
sie ain wenig vnd las erkalten leg aüff ain
bedelin zwaj blet dar nach so zücker vnd zimet
vnd ain wenig jngber daraüff machst aüch wol
kain decken daraüf machen wan dü wilt
las schön hüpsch bachen so dü ain aÿr jst las
vber schlagen vnd so dar nach ain zücker aüff

Wilt dü ain birlen dortten machen

So nim biren vnd schelt schnitzler daraüff
vnd schnaid zü ain haissen schmaltz
vnd dan scher aüsser vnd erkalten vnd leg
aüf ain bedelin aüf ietzt ain ain ander vnd
dünckher dise zü dir sein so wider ain blet dar
aüf vnd dan weis zücker daraüff vnd
zücker weiss ain wenig jngber vnd mach
ain ger schnitten deckelin daraüff vnd las
bachen bestreich es vor mit ain aÿ

wilt dů ain byrn

dorttlen machen

so nim gůtt byrn schellt 4 schnitz dar
auß vnnd vnd nim die schnitz vnd schneidt
klaine kerblin dar ein nit gar durch aber
ain schnitz an dem anderen schwaiß die byrn
vor inen schmaltz das sy fein braůn werdo
darnach schnitz legs auf das bedalin
ain an den anderen vnnd besee mit zůcker
zimetrerlach vnnd wenig zucker vnd las
fein sittig bachen

welt du ain geschachte
birn dortten machen

so nim byren vnnd hacks klain vnnd nim
ain geriben brott vnnd rest zu ainem schmaltz
dan zucker vnd gewirtz daran in die birlin
als erlas vnnd ain wenig zibeben vnd schitz
das schmaltz vnnd brott vnnd rurs vm vnnd
dans zu ain schissel las kaltten vnd dan
auff ain bedalin vnnd las settlich bachen

welt du ain durch
triben dortten machen
von byren vnnd kytten

so nim byren vnnd ain wenig kyttene vnd dempffs
vnnd treibs zu ainem muß zu ainem maysterlen dar
nach dan zucker erlas ain wenig zibeben
schwartz vnd auch welsche erlas rure es wol durch
ain ander vnnd so der taig zu dinn ist so dan
ain wenig geriben brot dar ein biß es zu recht
wirt dar nach schitt du auf den boden vnnd
las gemach bachen das er nit zu hert wirt
er ist sunst nit gut

wilt dú ain dorttenn
machenn aús kestana

So nim bader 1 kestana die schel vnnd seüd sÿ
ganncz stoß sÿ wan sÿ dúrch schelst zwain
wasser schels dar nach auß drúckt vnnd dan
die bútzenn dar vonn vnnd d stain zú
ainem morser vnnd dan als dan zú ain
schisel nim dar zú ain halb pfúndt
zúcker wol gestossenn ain rossenn wasser
von der gestmachs wolsenn an wenige
legettenn ain in das werck dan darvon das
nit ist als dúrch ain ander wilt dú gern
so dan ain ferrenlis dar ein mach ain boda
lin vom fünst vnd dan diß ob stet darauf
vnnd las lanng sam bachenn

wan du ain dorten welt machen aus fegalen

So nim klaine fegelen so fil du wilt vnnd be
brautt sy aufs aller schenest vnnd mach ain
bedalin mit ain hochen ranftlin vnd wan
die fegelin schier brautt seint so er wels vor
Jn ainem wasser vnnd wans er welt seut
so legt mans an ain ander aufs bedalin
vnnd be stre mit weinbern vnnd zucker vnnd
ain wenig pfeffer vnnd hin vnnd wider ain
kesten von opfel oder ain marckt ist noch
besser hast du aber kains so thu ain schmalz
dar auff vnnd mach ain klains deckbedalin
dar vber des gantz sy vnnd wans halb
bachen ist so mach ain lechlin oben zu
deckelin vnd geus ain wein dar ein der gutt
ist nit fil vnd las schen gemach fol bachen

Wilt du ain weixel dortte machen

So mach den bodenn wie zu den andern dorte
vnnd wan er gemacht ist so nim ain semel
vnnd weych sy klain vnnd rest jn ainem
schmaltz dar nach so strey auff den boden
vnnd mach yber al gleich vnnd brech die
weixla ab vnnd legt dar auff hert an
ain ander dan die stil heraußer so sentz
besser vnnd be seß wol mit zucker vberlauff
vnnd mach ain steins dins der kalin dune
yber kumen vnnd erschnaitz wie du wilt
vnnd bestreichs mit ainem ay vnnd lass
also wol bachen bys genug ist

ain pflaumen dortten zu machen

So nim pflaumen dan die kernen dar von schelts
dan zu zway daillen vnnd dans jn ain hefen-
lein vnnd lass wol sieden vnnd wan sy gesot-
seindt so dans auff ain schissl vnnd lass kalt
werdenn vnnd dans auff das bedalin vnd
ain zimet zucker freisch en buder vnd ain
wenig weyn ber dan dar auff lass ain feür der
stundt bachen gibs nit warm

wilt du ain wein ber
dortten machen

So nim den boden wie zu ain andern dorttenn und be
se den mit weis brosa auf den blosen boden das
der bod wol bedeckt sey an ain ort als vil
als an dem anderen besse du dar nach mit
weinber und zucker und mach ain dinß
zer schnitten deckalin dar yber und wan er
halb gebachen ist so schit ain malfasiler
oder rainfal dar ein und yber streich es
mit ainem ai und lass fol bachen

wilt du ain erber
dorttlen machen

So leg die erber auf das bedalin und yber seß
mit zucker dar nach leg aber erber dar auf
und ander zucker biß das es yber legt ist
den mach ain zer schnitten deckel dar yber und
lass fittlich bachen wan er halb bachen ist
so dar ain butter dar auff

wan du ain leber

dorttenn wilt machen

So nim ain kalbs leber lass sy wol syeden hack
dar nach klain nim 4 salfen bledla 2 manster
or steydlin vnnd spicknardij oder rosme
das es wol dar nach schmeckt vnnd hack es mit
der leber nim dar nach ain halb pfundt
zucker 2 lefel vol pfefer ain handt vol ge
schelten mandel ain handt vol geryben
semel 9 air ain kechlin schmaltz als fyl
als an ain wasser süben dise stuck rier wol
an ain ander saltz ain wenig schitz auf ain
bodenn lass gemach bachen bej ainer
stundt nim der halb dol des abgeschelten
mandels dan ain zücker rosen wasser drein
vnnd wan der dortt schier genug gebachen
hast so steck den geschelten mandel mitt
ain finger auff durch auf den dortenn
das der dortt yber al auff durch bedeckt
sej lass in dar nach ain halben fierdel
stundt bachen so ist er recht

wilt du ain dorten
machen aus semla

So nim auf ain disch 10 ayr klopf sy wol vnnd
nim geriben semla dar ein vnnd mach ain
fillin dar aus wie zu ainem fladen vnnd
nim mandel vnnd schneid sy klain vnnd rer sy dar
ein vnnd nim ain schmaltz vnnd dus in die dorten
pfannen las nit zu haiss werden vnnd geus die
fillin dar ein vnnd las nit so lang als ain andern
dorten bachen lug offt dar zu das nit an
prenn vnnd saltz es zu

wilt du ain dattel
dorten machen

So nim die datlen vnnd dan kernen her auser
vnnd seudt sy in ainem guetten wein vnnd
wan sy wol gesotten send so dus auff das
bedalin dar [illegible] vnd zucker vnd zimet.
darauf las schon bachen

wilt du kirwiß
dorthen machen
so nim kirwiß las vber sieden vnnd hack sy klain nim geribeß brot vnnd röß dan dar ein dan haffen schitt ein mel muscatblie dar ein schlag air 6 ain dar ein schmaltz ain wenig dan auf das bedalin las fein sittig bachen

wilt du ain hirssen muß
dortten machen
so nim hirsen nÿsla wasch sy ein vnnd mach dar nach sauber dan dar an zucker zimet weinber vnnd dan auf das bedalin vnd mach ain blad dar auff ain zerschniden vnd wan halb bachen ist so vber geuß mit schmaltz vnnd las vol bachen

wilt du ain kytten
dortelle machen

so nim ettlich kittena reib sy vnnd druck den saft
her aus vnd nim andere kittena vnd schel sy
schnitzla daraus vnd thu sy zu dem aus druckten
saft darnach thu sy auf das bedalin vnd zwiben
weinber vil zuker vnd wain ber darauf also
nach das mans dryben mag mach ain
bedalin dar vber oder wie du wilt las sy
lustig bachen wan du zu fir setzen wilt so
bestre zu wol mit zuker

wilt du ain kesdorta machen

so nim ettlich ain guten frischen kess der nit
alt oder weych sey den reyb klain vnd dan den weisen
kessen ain schisel so fil du wilt vnd dan 2 mal so
fil ayr vnd 4 mal so fil butter dar ein das es
hin dinen daig werd vnd ain wenig mel
dar ein vnd mischs den schisel wol durch ain
ander doch mach den daig nit zu dinn das du ye
auf dem boden er halten magst vnd dan
ain den lassen zucker auch ye daig dan mach
so bach es fein langsam ab vnd so er bachen
ist so se zucker dar auf weil er haiss ist
so ist er gerecht vnd gut

wilt du ain zwestenn

dorttenn machenn

so nim zwesten vnnd wesch sy sauber auß kal
waser vnnd thuͦs in ain hafenn der inen
glasiert sey vnd geuß ain guͦtenn wein dar
ein vnnd laß lang siedenn das die stan gern
lassenn dar nach thuͦs her auß vnnd thuͦ die
stan dar von vnnd mach ain bedalin vnnd beste
das bedalin vor mit zuckher vnnd zibelach dar
nach thuͦ die zwesptzenn dar auff ainer an die
ander bis vol gericht dar nach bestrs wol
mit zuckher vnd zibelach vnnd ain wenig ymber
vnnd mach ain deckhalin dar vber der durchschnit
sey vnnd laß bachenn wans halb bachenn ist
so geuß ain 2 lefel vol von diser brie dar
an vnnd bestreichs mit ain ay vnd laß
vol bachenn

wilt du ain kreitter
dortten machen

So nim gůtten kreitter wie du wilt wie du zů den kreitterflammen ist vnd hack klain schlach dan nach ayr daran vnd mach es an der dicken wie sunst ain dortten vnd das ain gůtte hand fol kes darein riebest als ain vnd mach ain bedalin mit ayren wilt du gerechten so nim kain mel zum bedalin nur gedel ayre schitz darauf vnd las sitig bachen vnd wan er schier bachen ist so stich ain haiss schmaltz darvber vnd vberse je zu wol mit zucker kokal vnd las in fol bachen

wilt du ain englische
dortten machen auß kes
So mach ain bedalin wie sunst zu ainem
dortten vnnd nim den kes daig wie vor
am kes dortten statt vnd du bachen muß
ma jm also don so du jn jn dortten
pfanen daust so laß jn ain guetten weil
bachen das du maynst das er halb bachen
sei darnach so nim jn her auß vnnd geuß
jn mit haissem schmaltz vnnd von stunden
wyder hin ein vnnd laß jn wol bachen
vnnd wan du wilt her auß nemen so dau
jn vor wyder her auß vnnd bestrew jn
mit ain wenig zucker vnnd dau jn wyder
hin ein ain weil so wirtt er schen braun
von dem zucker vnnd sol auch mit rosen
wasser gesprengt werden so ist er recht

wilt du ain d salsen
dorsten machen

So nim 2 bißthala salfen vnnd 2 bißthala better
ling braucht das stainß zu samen In ainem maierser
vnnd druck den saft wol her auser nim darnach
ain pfund zucker wol gestosen den dan In ain
schisel nim von ain kreyzer Imber vnnd von ain
pfeffer vnnd ain wenig salz alles klain gestosen
mer nim acht ayr am grechtlich milich oder
etwaß mer dan nim den obsteten stoft mischeß
alles durch ain ander vnnd die pfanen
bestreich mit butter vnnd mach das bodalin
ausgedinest vnnd gab fleiß mit der glut man
muß das lid oft auf heben vnnd schauen
das nit verbrin wenig glut oben vnnd
vnden es keret gar grosen fleiß darzu es
statt man sol kain bodalin nemen nur das mel
auf den boden gesett

wilt ain kraüt

dortten machen

so nim auf ain disch halbenn bletla d masen on
sterdlin ain handtfol bedersing 5 bletla melisen
12 oxlen zungenn bletter ain wenig bernna krautt
10 andifi bletter 10 burätschenn bletter ain wenig
bernna kraütt vnnd 4 mal so vil mangelt
on geferlich als der anderen seint sij sauber
so wesch sij vnnd hack klain vnnd dauß in
ain hafen schmaltz vnnd restz dar in dauß
dar nach in ain schisel vnnd reyb ain
kess dar ein des aller bestenn vnnd ain
wenig Jmber vnnd pfefer vnnd ain zücker
vnnd 10 ayr oder noch mer bis d gnue
dü würtst dauß als wol durch ain anderen
dar nach schitz auf ain bedalin des gar
dinn ist vnnd las bachen wans schier bachē
ist so dü ain zerlosten butter dar auf
vnnd yber so du iber sie mit zücker es gehort
wol zü 2 dortten zü ainer nim halb so vil
las du vol bachenn

wilt du ain kreitter
dortten machen

So nim jung piessen vnd allerlaij wol geschmeckette
kreitter wesch sij schen druckß dan wol auß
vnd rests in schmaltz ain wenig schmaltz darauß
dar nach thu ain schissel vnd reib ain gutten kess dar
ein vnd ain weyss brott darauß zu disen kreittern
vnd rierß als durch ain ander nim ayr vnd ain
wenig milich ain gilbe vnd weinberlin mit
gutten gwirtz vnd rierß als wol durch ain
ander vnd mach ain bodalin darauß zu dortten
pfanen vnd schitt die fill darauf vnd mach ain
anders blad dar iber vnd mach es mitt ain
redlin zu vnd las In bachen schmir die blad
pfanen vor mitt schmaltz so brintz nit an wan
du sie sies wilt haben so dan zucker darein
vnd wan sie ain weil bachen hat so schneid
ain lechlin oben darein vnd schitt ain siessen
butter darein vnd dan ain dar vnder auf macht
ist auch in ainem offen bachen

wilt du ain weychel
dortten machen von schaft
So nim weyxel vnnd dauß zu ain wein vnd
laß sy sieden der wein muß sues sein laß dan
kalt werden vnnd wan dus seichst so dan ain
seuel dar ein vnnd zucker dreib dan die
weixlin durch vnd tue zu die pfannen vnnd
laß sieden laß dan kalt werden vnd nim
zucker vnnd zimett dauß zu der obgemelt
vnd dauß auf ain bedelin laß bachen ain
halbe stundt vnnd wan du zu her auß
daust so nim ain zerlassen butter vnnd dau
zu auf den dortten vnnd zucker zimet
das muß zu der letzt alweg / dar bey sein

ain andere weychel
dortten zu machen
nim weixelg vnnd dau die kern dar von leg
sy dan auf ain blatt ainen and. die andere
dan bröder zucker wein ber vnd gewirtz dar
an vnnd mach ein dinn bedelin dar über
vnnd laß fetlich bachen

Pfirsich dorten zu machen

So nim die pfirsich vnnd schel sy dan thu dan die kern herauser vnnd mach zway dail auß ainer bissen vnd laß syeden darnach thu dan die pfirsich vnd nim zucker zimet vnnd ain frischen buder darnach dar ein vnnd laß ain viertel stundt bachen nim dan syeden wein vnd butter thu es zu ain pfendlin vnnd laß es an ain ander syeden vnd nim die brye vnnd thu es auff den dortten

Wein dortten/ wein dreublen zu machen

So nim die beer von dem wein drauben vnd ain weiß mel zergangen buder zucker vnd zimet druckh alß mit ain ander durch vnnd darnach zu ain pfannen vnd laß syeden bis so dicklat wirt laß dan kalt werden vnnd darnach zu den dorten vnd laß ain viertel stundt bachen vnd wan du maynst das er genung hab vnd schön braun wirt so thu in herauß laß in kuchel werden vnd so thu zucker vnd zimet darauff vnnd trag für

wilt du ain kraps
bachen mach jm
so nim kreß und seuchs bis auf die statt
dan dem dag versaubert da fin dar von
und dauß dar nach zu ain maister und
stoß wol klain und nim ain halben seud
und ain gessen wein die semel muß klain
gerieben sein dauß als durch ain ander
und dreiber durch ain dairß oder
geblin dauß dar zu ain pfanen las sieden
biß es wol dick wirtt und nim ain kuder
und fimet und ain zucker duß dar ein
und dauß dis als auf bedalin und las
ain fierdel stundt bachen gelb dar
nach kalt

wie ma die bastetten heffen machen sol

so nim halb schenes mel vnnd halb nachmel schlach 2 aijr darein vnnd dan ain erlasens schmaltz darein als fil als ain aij gross vngeferlich vnnd ain haiss wasser oder lass des schmaltz im wasser sieden vnd wens ain wenig des wasser erkalt ist so geus an das mel vnnd arwaitt in wol ab das er druckhen vnnd hert wirt er last sich sunst nit auf setzen außer halt der wil brot basteten nim roch mel schon mel und wan es schier [illegible] hat [illegible] dorf ich es [illegible]

wie ma die dasch kue[illegible] vnd zech dorttlein machen sol

Nim schen mel vnnd ain aij oder zwaij vnnd ain wenig wasser vnd ain loffel fol schmaltz vnnd klopffs wol vnder ain ander vnd schlachs mel darein bis es als dick wirt als ain semel daig darnach arwaitt in wol vnder den henden bis er druckhen wirt darnach mach ain bedalin wol dinn vnnd ain krentzlin drumb

ain koppaunen bastetten zu machen

So mach dem taig wie du waist und stiberen
den koppaunen wie du waist unnd hack im den
halß unnd kopf ab und die fies unnd zerleg
in wie man beim disch zerlegt doch nit gar
zerschniten nun gestest darnach leg in in ain
schissel oder deler darnach nim das an ge
mischt gewircz wie hernach statt ½ lot ingber
4 lott pfeffer 4 lot muscatt x lot negala
3 lott zuckher das alles stoß under ain
ander unnd thu darunder ain drittel salcz
das macht ½ halb lott so ist es gerecht zu allen
bastetten die warm sollen sein nun von
disem gwircz den koppaunen als vil er bedarff
unnd besee disen koppaun ~~als vil~~ zwischen
den fligla wol mit disem gwircz

vnnd seürst auch wol wa es sa bedarff darnach
leg zu erst zu den haffenn vnnd leg ain lang
geschnitten frischen speck darzu vnd noch ain
schmaltz vnd legs darauf hast du kain speck
so nim ain schmaltz darnach thu ain derten
darober vnnd mach es zu vnd thus zu ofen
oder dorten pfannen vnnd bleib darbei bis
auff halt vnnd wan du mainst das genug
auffgangen sei so stich ain loch darein
oben oder die hitz erbricht es darnach so
las zu noch 2 stundt bachen vnnd wan
du wolt ain brie darein machen so nim
ain ai vnd ain agrest klopfs wol an ain
ander vnd geus bei ainem klaynen leffelin
darein ee es gar bachen ist darnach thus
wider zu offen vnd las ain guten stundt
darzu so ist es recht bestreich den hafen vor
mit ainem ai so dus berayst.

Wolt du ain koponen
bastetenn machenn

So mach du den haffen wie du waist
nim den koponen seuden zu wol und erwall
In ain wenig nit lang nim in dar nach
und hack im den hals ab und die fies
wilt du geren so er schmeckt zu dorr mit
bieren und gwirtz du wol mit pfeffer
Ingber mit muscatblie mit fil und
ain wenig negalin und wer la leg in zu
haffen und den hals und die fies dar
zu und leg das gelb von gesotten ayer
dar zu und wein berlach und nim
ain koponen schmaltz oder marck und
legs auch dar ein und dan das yber plibe
gwirtz oben dar auf und ain butter
und decke es das schmaltz mit und machs
zu und las gemach bachen und be schalts
mit ain ober schell wol 8

Wilt du ain kapaunen oder
hennen pastetten machen mit kreytter
so nim die kapaunen oder hennen und zerschlag
die fliegel und dieg zu ain wasser und
las ain sudt don und hack das faist von
ain guetem nierbraten oder das marckh und hack
allerlay guete kreytter dar under und gewirtz
ab mit pfeffer imber negela und ain wenig [illegible]
und zucker und nim den kapaunen oder
hennen und leg sy in pastetten und dan das
ob stett darauf und dar neben biss hin
nein kumpt und mach mit ainer decken
zu und darauss dorsche pfannen und las halb
bachen ist so dan geschleft zu ain subtlen brie
oder ain wein und mach ain lechlin am ort
und geuss die brie darein und bestreichs
mit ainem ay und lass vol bachen

Hener oder tauben
basteten machen

Ma sol nit erlegen wan die kopauner hünder zu
die rügen und flügel und füeß wol zerdrücken
hünst darauf ma hüeln mit dem gwürtz und
speck wie vor stet oder on die speck wie du wilt
wie auch vor stet disen basteten dürffen nit
so lang bachen ungeferlich 3 halb stundt
magst auch ain brielin darein machen
mit ain ay und agrest und laß wol daran
zu syeden hast kain agrest so nim ain wein
der sauer sei

ain hasenen basteten
zu machen

ma darf in nit erwellen nur gar wol
spicken und gewirtzen und nach der lengs
zu die bastett machen und ain stund + langzu
bachen oder 2 stundt bedarfft es wol

wer ain wil brett
bastet zu machen

so nim das wil brett und erwell es in halb essich
und wein dar nach so nim pfeffer und saltz und
der lange schnitz dar zu tan und spick das wil
bredt mit das es gar wol gespickt sey nim dar nach
den pfeffer und saltz und bestra das wil brett
wol mit vber al dar nach mach ain daigauss
rogken mel und nim 2 air und ain wenig ain
der hassen schmaltz dar ein und ain warmes
wasser und mach ain zechen daig dar nach
so walgler ain gross bladt wie es wil breet ist
oder 2 bleder und schlag dass ain dar vber wan
das wil brett dar in ist und mach ain krentzlin
dar vm oder sunst was dich zů wiler
heraus redten kan und bestreichs vber al mit
ain ayr und dan in offen und bachs
lang bey 3 stundt mach oben ain loch dar
ein und geuss halb essich und wein dar ein
und pfeffer und las noch ain stundt bachen

ain wil brett bastette
zu machen

So nim das wil bredt und lass im wein und
essig wol syeden das es halb gesotten sey
dar nach so dauss her aus und spick es wol
und gwircz wol und leg fil speck unden
an boden und lass 2 stundt bachen

mer ain wil bredt bastete
zu machen ich halcz fur
besser weder ob stett

So nim das wil brett und bruelss ain stundt im
wasser dar nach lass erkaltenn schneyt lang
speck und nim gwurcz als pfeffer ingber
und ain wenig negalen und salcz nim fil
pfeffer und rirs wol under ain andren
und ker den speck dar in um und spick
das wil bredt wol mit und was dir von
speck uber bleybt das leg zum wil bret
und das uberig gwurcz nim und ses uber
al auff das wil brett mach in ain uber
schlagenn daig mach den daig mit eyder
toter und stich oben 5 lochla dar ein lass
4 stundt bachenn

wilt du ain gans
basteten machen
so mach die gans gar sauber und beyß wol
In ain wasser darnach nim her auser und las
er drickhen zu dem mit wol zu die bruede darnach
so nim das gleich wie vorstat bey kopaunen
basteten und besees fast wol und saltz auch darnach
so nim lemonien epfel und biren und speck hinein
rybers wol durch ein ander es muß auch ain
wenig geschnitten sein nit fast nun die biren und
speck und fil die gans mit und leg auch die
gans was ober bleybt von diser fil und
speck vor die gans wol und leg braucht stuckh
von speck under die fies und flugel und mach
ain daig wie zu dem vil brot basteten und
schlag die gans darein fur mans wie ain
gans und dans zu dorthin schauen und las
bachen.

wilt du ain basteten machen
aus fegell

so mach am ersten ain rindan hafenn darnach
nim fegel alsfil du wilt vnnd brayt sy sauber
vnd dauch sy vber zu ainer pfanen vnd laß ain
gueste seutt don zuln wasser darnach dauch sy heraber
vnd saltz ain wenig vnnd gewirtz wol mit ymber
vnd pfeffer schwingsz zu ainer schissel vm das das
gwirtz wol daran kum legs darnach zu hafenn
leg vor speck an boden darnach leg die fegel
dar auf darnach dau ettlich dester von hertten
ayren dar ein vnd sy wein ber vnd zucker dar
auf vnd ain gartten speck leg ain darnach dar
auff darnach mach zu vnnd bestrichs mit
ainem ay vnd ain wenig saffran vnd laß 2 stundt
bachenn geuß ain wenig malfasier dar ein
an das speck stat det ich ainen fairste dar ein

ain bastetten auß
kelbern flaisch gemacht

nim ain kalbflaisch vnd erwelß wol vnd hackß.
vnd halb sofil nierenschmaltz von ainem ochsen
oder mer dan halb vnd hack auch darein vnd
saltz vnd wann es gehackt ist so thuß her außer
in ain schissel vnd thu zibeben wenig pfeffer
wein beerla zucker vnd ain gutten schmaltz vnd dar
vnder vnd ruerß wol durch ain ander das es wie
ain muß drin werdt du magst auch wol die
dotter von gesotten ayern gantz darein thon wie
fil du wilt dan muß darnach die bastetten haben
vnd laß anderhalb stundt bachen so ists recht
vnd wans schier bachen ist so magst du ain
suppen brie mit ain agrest darein thon dan
ain pfefferen auch darein

wer ain bastetten aus ainem

kalbflaisch

so nim ain kelpfel flaisch und er wel sy wol und
nim darunder halb als fil oder mer nieren
faisten von ain ochsen und hackhs under ain
ander und saltz und wurtz es gehackt ist so mach
ain runden hafen und nim ain klains ber
fel und reiber und darin du des gehackt
und schlag wol in sein ayr oder als fil
du wilt oder die bastete gross ist und dan die
fülle zu hafen und leg die ayr mit das
fel gantz darein dan mach ain wenig ain
saffran darein oder am letzen wan ma des
gehackt darein dan ist besser mach zu mit
ainer deckh und lass sein fettig backen wans
halb bachen ist so nim ain gehackt und ain
stube bros und ain wenig saffran und er
dotter und mach ain lochlin oben am
geruch und dan die brue mit ainem drechterlin
darein und lass fol bachen und geferlich.
2 stundt zu alss

wilt du spanisch
bastetten machen

so nim ain gůt mel vnnd mach ain dayg mit lauder
warem wasser an vnd saltz zu ain wenig vnd ar-
waytt es wol ab so lass es erst auf setzen mach
ain bladt als lang das bredt ist gar din walgers
mit ain walgel holtz vnd bestraich das selb
bladt mit außgelassem frischem speck ain halb
vnnd lass den speck bestan vnnd walgle das selb
baldt vber ain walgler vnnd mach der selb bleder
noch ains ain yedes besonder vber den walgler
vnnd so fil hefelin alß fil ain der speck das
ain yeder ainß hab vnnd fil dar ein was du
wilt von fegel huner sunst ain kelb von
kalb flaisch oder kastrun vnnd bachs in offen
oder pfanen gebachen warem

wilt du ain bastetten
machen mit den kilbern
wyrstlin

mach die wyrstla wie man sunst macht und
bratz ain wenig und zeuch har ab und mach ain
runden hafen und leg sy darein wilt du
geren so mach kain lechlin daron und
brats nit vor nu wan du sy hin nein hast
gelegt so dan nim ber und allerlay
gewurtz darein und ain stuckle mach sy mit
ainem decken zu und las bachen lang
fain macht und wans schier erbachen
ist so geus ain halb achtlin malfasier
oder rainfal darein mach oben ain lechlin
am ort darein und geus durch ain
drachterlin bys hin nein kumpt
nim zu disen kan malfasier nur ain
sieben breis und ain achtelst

wilt du ain gütte bastete machen
mit den hetalin oder hattern
so schneid brat schnitz aus ainem kalbflaisch
vnd erklopff sie wol mit ainem messer ruck darnach
nim ain ardlich kalbflaisch vnd ain faisten
von ainem nierer oder sunst ain gütte faisten
vnd hacks vnder ain ander dan zu ain gestier
wan es gehackt ist dan darein ain süben ayrlin
das mach dar mit an zwer so kan mans auff
streichen dan wein berlach vnd allerlai
gewirtz darein darnach streich es auff die
schnitz vnd wicklet es hert auf ain ander nach
dem mach ain runden hafen vnd legs
fein darein so sie dar auff zucker verlang
zuber vnd negala rosinla vnd klaine wein
berla mach es zu vnd las bachen magst auch
dasselb von hechten machen darein den
vnd wan schier bachen ist so geus ain halb
achtalin malmasier oder wein dar ein
las fol bachen

wilt du ain bastett pitte

bastett machen auß schnitz

so mach auß dem daig ain runden hafen
vnnd schnitz die kitena zu 4 oder 6 schnitz
vnd schneidt die butzen sauber herauser
vnnd schelß vnd bestreu yedes in sonder
mit rörla vnnd negala dar nach so yn
hafen an bodem zucker vberlach vnd ain
wenig ain imber dar nach leg die schnitz
dar ein ain glett ober ses dan wyder mit
zucker leg wyder ain glet biß fol wirt
vnnd alweg ain zucker auf gelet wyder ver
las spar den zucker nit magst also zu
deck so auch alweg wein berla auf sauft
ain glet las fein sittig bachen fast
2 stundt gibs kalt oder warm

mer ain kitte pastete
mit gantz kitana

mach ain wunderen hafen nim dan gantz kitana
vnd schel vnd grab die butzen oben heraus
grab mit ainer durch so darnach zucker vnd
wein ber vnd negelach in die locher vnd
mach sy wol nim darnach den hafen vnd so
negela zucker am boden vnd setz die
kitana darein gericht an ain andern fyl
darnach die lickla mit klainen schnitzla zu
das gar wol sey vnd ober so gar wol mit
zucker spar du nit daran vnd so rechlich
auch darauff vnd wan er verlast auß
am gutt dail nehme sy hin vnd macht
zu vnd lass kein lefftig bachen bestreich
den hafen mit ainem ay vor las fast 3 stundt
bachen gebs kalt oder warm

Wilt du biren oder
bey epfel bastetten machenn

So nim gůtt biren und schelß und holders
auß daß die butzen her auß kůmen doch grabß
nit gar durch und fils mit zucker wein berlach
und weinberlach und mach ain runden hafen
und setz die birenn oder epfel herab an ain
ander und schneidt schnitz und fil die lecher
neben mit zů das herab an ain ander standen
es wůrdt sunst ain epfel muß daraus und
se zucker wein berlach und weinberlach dar
auff iber al mit als fil zucker als zů dem
epfla und mach zů und las sein fettig
bachen die epfel fast ain stůndt oder
ander halben die biren 2 stůndt bestraich
den hafen mit ain air vor magst an
schnitza auch also machenn

ain al bastete zu machen

So nim ain al vnd zeuch jm die haut ab vnd
mach schene stuckh daraus vnd ederes wol vnd
wesch sauber vnd legs jn ain schissel salz jn
vnd gwirtz jn wol vnd schwings wol durch
ain ander dan dan jn ain gemachten hafen
vnd leg zwischen die stuckh ain frische butter
mach darnach zu vnd bestreichs mit ainem aij
so ist recht vnd bachs

ain al bastete zu machen

nim del al zeuch jm die hautt ab vnd eders
jn schen schnitz jn dem zu stucken vnd be
steckh sij mit negelin zimet rosmarin vnd salben
ober brott jn dan ain wenig vnd gewirtz jn
dan die stuckh schen mit allerlaij gwirtz vnd
mach ain gueten brielin mit gwirtz vnd
butter magst auch kreinlen becklin dar
vnder thon vnd zucker weilt dir es süeß
haben vnd ain siessen wein vnd thu das
als jn ain daig hafen vnd machs zu vnd
lass gemach bachen

Wan du ain visch bastete wilt machen

So nim ain visch es sey ain karpf oder ain anderen
visch schier in darnach schneidt in durch ab
auf aine aller baiden seitten und dan zu auf
den bauch und nim die gallen heraus dar
nach so nim das gwirtz wie vorgemelt ist bei
der ersten kopaunen bastete doch sol ma mer saltz
zu dem visch brauchen dan zu dem flaisch dar
auf hab acht dan die visch vil reser seindt
darnach nim den visch und gwirtz in
am ersten under den flossen wol darnach
nim das in gwaidt heraus und gwirtz in zu
inwendig wol und das in gwaidt auch und
dan wider in visch darnach wirtz den visch
auf baiden seitten mit gwirtz und das
es wol gesaltzen sey und in die stuck die ma
dem visch ab hatt darnach leg in auf
den taig muß gemacht sein wie zu den
kalbfleisch bastete 2 tail und schlag
darain darüber leg ablechte schmaltz
schmaltz auf den visch mach zu fur maß
wie ain visch und stek oben ain rerlin darein
das ma ausbrich der rauch mig gesen und laß
in 2 stundt bachen

ain gerstnits visch
bastetten zu machen

so nim den fisch und schiept in darnach mach
stuckh daraus als wolt man in sieden darnach
mach auß dem daig ain runden hafen
und in ain boden gewirch wie am ersten stet
doch mer schmaltz wie darunder oder saltz
den fisch zuvor bas und leg die fisch in
die bastetten und gewirch in drauff und
saltz und thun ain gutt brosem schmaltz
dar darauf und mach in zue und bestreich
den hafen mit ainem ai und las sittig
bachen wan ain stundt bachen hatt
so nim das weiß von ain ai und ain gutte
wein daran und klopf wol durch-
ain ander und mach ain kreutzlin ain
lechlin und schit disen brie mit ainem
dechtterlin darein und las darnach
wol bachen also sol man allen fisch
bastetten thon mit der brie

stockfisch pastetten
zu machen

So nim den stockfisch oder seud jn jn ainem
gesaltzenn wasser das vast wol gesaltzen
sey dan thue jn her auser und klaub die
gret schon darvon hernach truck jn und
leg jn jn den pastetten hafen gewirtz
jn wol und dan buder daran als ain
halbenn semel und ain kendlin mit wein
und bach jn ain halben stundt

ain krebs pastetten
zu machen

So nim krebs und seudt sy schen und dan die
schallen darvon und machs lass aber
die scheren darbey und dan allerlay gewirtz
daran buder zucker rosen wein muscat
blie machs zu und las bachen

fisch zu ainem scherben

zu machen

Du must ain scherben hafen haben der verglasert sej und auf füss stand und ain decken mus er haben und dan den visch auf und schierz zu wie vor stet der gantz ist und leg den visch zu den scherben und gwirtz zu zu aller mass wie vor stet den man zu dem visch macht und leg darein 3 oder 4 batzen gut schmaltz darnach nim ain wenig brue vol und ain wenig gewirtz auf das gelb von ainem aj und ain wenig agrest oder ain weissen wein versuch durch ain ander und giess oben zu den scherben und deck wider zu und setz zu offen lass 2 stundt bachen darnach der visch gross ist ober ain firdel stundt besser zu und und gwirtz zu wol vor und setz zu wider zu offen so wirt er recht

wilt du ain ayr
bastetten machen

so mach den hafen hyeß auf vnd laß
jn erstarckhen dar nach nim aire
vnd milich rier vnd klopff wol durch
ain ander vnd dan ain sieden buder
dar vnder gerirt vnd hürlerß wol
vnd darin zu hafen laß bachen vnd
wan du es geben wilt so mach ain deckelin
dar yber

wiltu ain ayr
bastete

nim ain zimlichs milich setz yber vnd
dan ain siedenn buder dar ein als groß
als ain zimlich ay vnd mach ain lenß daiglj
an aufzainlen vnd wan die milich da her
seudt so geuß das daiglin dar ein vnd
laß sieden byß es zu ainem müeslin wirt
dan thu es jn schissl ribs zimet zucker der
ein laß dan nach jn ainem bastetlin
hafen bachen

noch ain ayr pastete
zu machen
nim acht ayr klopfs wol gib ain gutten rom
mylich daran vnnd ain hand fol mell klopfs
wol durch ain ander vnd straichs durch
ain dauch oder eng siblin vnnd las den hafen
wol starck werden in den ofen vnd geuss
ain wenig von disem darein 3 mal an disem
doch nit baldt auf ain ander so gett es auf schen
darnach dan vil zuker darauff so ist es
recht drag es zum essen fur

ain milich pastete
zu machen
so drib ainen hafen auf wie zu ainer rechten
pastete setz in ofen oder pfanen vnd las es
starckenn vnnd leg von ainer weissen muss
oder schmaltz darein darnach nim auf ain
disch 10 ayr vnd ain gutte milich vnd ain
wenig weiss zuckers vnd geuss es geschwind
dan in hafenn vnd las bachen vnd der
ofen muss haiss sein

Schlegel oder lem bratten
bastetten zu machen

ist ainer willens sunder nim den bratten und yber
brie in wol das er nach so spick in durch und durch
mit speck und salczen und rosmarin und
gewurcz in mit allerlay gewirtz und mach ain
dunn bladt das zu und mach ain gatt um den bratte
und dan schlachen kuder darein oder sunst ain
karpfen und deck in zu wie ain karpfen
und lass in bachen und bestreich in wol
mit ayrklar Item du magst die gans bachen
und andern fligel und fiess in aller mass
machen wie die schlegel bastetten

ein oxen zungen
pastetten machen

nim die zungen vnd seudt si das si schier waich werd schellt si dan dinn vnd mach also stukh dar auß vnnd stekh in ain jedes stukh 2 negelin gewirtz vmb die negelin muscatt schneidt wol klain vnnd nim ain saltz vnnd mischt als durch ain ander vnnd ~~tus~~ dauß in den pastetten hafen vnd machs hoch vnd leg albeg stukh auf ain ander vnd laß des gwirtz da zwischen vnd nim oxenfaysten hakh klain vnd thuß dar ein vnd las ain stundt bachen vnd wans ain stundt bachen hatt so nim ain halben seidl wein bis si das si braun werdt thuß dan zu ain rotten wein vnd ain zukher vnd jnber vnd mußcatt daran vnd laß auf sede ete sauchs das gout sei dar nach schitz zu diße pastette vnd laß fol bachen

Hernach volgett die bachens

wilt du ain spritzen

bachens machenn

so nim ain milich zu ain pfanlein dan
uber das feur dazu ain wenig ain schmalz
dar ein vnnd las siedenn vnd rier ain mel
dar ein vnnd mach zu druckhen wie ain
breitts kiechla dayg vnnd mach zu darnach
mit ayr ab vnd las zu starck vnd dan zu
dan nach zu die spritzen vnd druckhs zu ain
haiß schmaltz vnd rittla die pfanen vnd
las gmach bachenn

welt du ain spritze
bachens machen
rier den taig mit ainem kalten wasser an
der sol ain wenig dickher sein dan ain
gemainer strauba taig dan ain wenig
schmaltz zu ain pfanen und dan den taig
dar ein wan er wol ab drickhnet ist so
dan zu zu ain schissel und schlag zu wol
umgd leg 6 ayr oder 8 ain zu ain warm
wasser darnach vil taig ist und
schlag ains nach den andern zu taig
biß er wirt das man durch die
büchs drucken kann dar nach sol man den
taig ainig weis zu pfanen ein gerlegenn
das ain dreÿfach krenng werd und lass ein
sittig bachenn

wilt du Sprützküechla
bachen

dan ein wenig wasser zu ein pfanen und schmaltz
heben dan das schmaltz dar ein bis das der daig darin
nach wol brinnen werd dan den daig dar nach
zu ein maiserle der warm sei und schlag die
eier nach ain ander dar ein bis das dich dunkt das
der daig recht sei leg die air auf zu warm
wäschwasser dan zu die sprizlen lass sittig bachen

Wilt du gůt schnitz bachen

So nim 6 ayr vnnd 3 oder 4 schallen fol milich vnnd mach ain daiglin wie ain streiblin daig vnd dan ain wenig schmaltz in ain dortten pfanen vnd laß das schmaltz haiß dar jn werden vnd geiß den daig darein vnd ainsplandt dar vnder vnd oben darauff laß gmach bachen biß drucken wirt darnach schneit schnitz 2 finger brait vnnd ain schnitzlin in die mit vnd bach schlangß an vnnd laß sy jel ein vnd rittla die pfanen setz vnd geuß vmmester mit ain leffel darauff so gatt es dester bas auf

Wilt du ain mandatten
bachen machen

So nim mandel vnd reib oder stoß sÿ klain
vnd laß das nit ehlig werd netz zu bey der
zeytt mit ainem rosen wasser dar nach zucker
dar ein das wol süeß werd vnd reib oder stoß
wol durch ain ander nun. darnach mandatten
vnd streich darauf nit zu dick sunst gatt
es nit auf vnd streich auf die gestatt
das der glatt herauß kum der darnach
ain mandatt darauf vnd druck fast wol
an die andere zu mit ainem rosen waser schmutz
süeß als groß du wilt mach auß den mand
el daig nit zu dün darnach ain gelbs
daiglin mit ainem waser vnd schütz auf ain
taller vnd dunck die man datten darein an
ersten nit zu dick vnd bachs fein nit zu haiß
das weiß bleib leg auf ain söblin nit auf ain
andere sitten sunst nider vnd rüttel die
pfannen wan du es ein legst biß auf gatt

wilt du gefilt mantatten

bachen

So nim epffel und schnaid klaine schnitzla
daraus und bestrichs mit mel und
bachs wol und dan thus in ain morser
und stoß wol und dan thus heraus in ain
pfanen dan ain wein dreibe seltz daran
setz uber das feur zuckers und gwirtz
wie du wilt ruers ain weil ob dem
feur von so gwinnt ain farb streichs auf die
mandatten bachs resch herab

wilt du ain mandattem

bachen machen auf latt werg

So nim lattwerg des schwelitz waichs ein in ain
gutten wein nim ain wenig weixel seltz
daran das zucker wola und zimetr darein
stoss oder treibs wol durch ain ander
mach sie ein des streichs auf die mandatten
thus in ain gelbs dayglin an leter und
bachs resch herab so ist gesundt und gut

wilt du ain anders mandel bachens

marczapan

so nim 1 halb pfundt mandel vnd reibs mit ain
rosen wasser ab wen er klain ist ain gutten
fierdung zucker dar ein vnd ain muscat nuss
die klain gestossen ist vnd reibs dar vnder
dar nach so schnaidt ain man dassen zu fier
daislen oder wie du wilt vnd streich das
obgemelt dar auf on gefer ains messerrucks
dick vnd, deck mich dar ober vnd bach in
ainer dortten pfanen das wol bachen wert
so ist gutt zessen

wilt du weyssen streybla
bachen

so nim das weyss von ayren und nim ain leffelfol wasser oder 2 und ain steyb mel rierß wol durch ain ander und machs glat und dan zucker zu dem daig das er wol süess werd mach in diner dan dan süessen streybla daig und wen er zu fast wol und nim ain gefelin mach ainß oder 4 leffelin dar ein ungeferlich so waist o und setz das gefelin in das schmaltz dan sch her außer und dan den daig dar ein und setz in das schmaltz güett lang stain wie die pfanen ist doch nit so dick wie süess streybla und machs nit braun auff waiß ist und mach ain schefalin des 2 finger brayt sey un geferlich und das scheffalin müß außwenig gebogen sein das ma das bachet dar ober biegt und geuß mit disem scheffalin an und nimß mit außen und biegs dar ober mit der hand drauff hin zu das schüder zusamen gang und setz auff ain brett ains nach dem anderen und so dick auff setz sie setz alweg 2 gegen ain ander zu die schissel bis die schisselfol wirt darnach so zucker dar auff setz zu die steig

wilt du welschen streibla
bachen

so leg air zu ain warm wasser darnach
wasser zu ainer pfannen uber saltz und lass sieden
geuss an ain mel bere es fast ab wol ab und schlag
die air darein und rier den daig und mach
zu glatt nim ain trachterlin da der klain
fingerlin ein kan byss zu halben glidt darnach den
daig darein lass zu gemach darnach durch zu ain
haiss schmaltz lass fein langsam ein so wirt
es ainer ellen oder 2 lang das nit an klept
und nim 2 schaifalin 2 finger brett ker es daremit
um und nims dar mit auss

wilt du hener derlin
bachen

so mach den daig wie ain krustadle daig
und das er dinner sei druck zu durch ain darmschelin
zu die pfannen und lass bachen

Wilt du hirsch horen bachen

so nim 6 ayr vnd klopff sy vnd nim 4 grosz leffel fol zucker vnd reib ain gutt mel darein vnd mach in wie ain hasen oerla daig der wol auf gewallen ist schneid ain stickla darab das walgla zu die lenge ainer spindel lang vngefer vnd schnu mach das es ainem hirschhoren mit den zinge vergleich darnach lasz sie schittig zu ain schmaltz bachen vnd so mans auf den tisch will setzen sol ma alweg 2 vnd 2 gegen ain ander setzen zu die schissel vnd mit zucker bestrein

wilt du iber die nedel bachen

so nim ayr vnd klopf sy wol vnd klopf ain wenig ain wein darein vnd ruer darnach ain wenig ain mel darein das ain dicks deiglin werd nim die nedel stosz zu vor in ain haisz schmaltz darnach stosz den daig der iber oder durch die nedel in daig das der daig nit iber den nedel gang vnd streiff sie schittig ins schmaltz vnd las bachen

Wan du wilt milchschelen
bachen

So nim 8 ayr und 8 ayr schalen vol milchrom so vol und rier ain mel darein als dinn als ain gemainen striblin daig dan ainer groser welschen nuß groß schmaltz zu ain pfanen dorften pfanen und schitt den daig darein und dan dinnwalig glandt unden und oben und wan er schier gar ab truckent ist daß man schneiden kan so schneit milchschellen darauß und bachß fertig in ain schmaltz

wilt du nunen furtzlach
bachen

So schleg den daig mit eidel ayren an mach in auff daß aller sterckest und wol zu wol auß und mach lange strützla und schneit zwifel drau ains fingers lang an gefarlich an baiden orden darnach bachs in ain schmaltz nit zu haiß fain langsam so bleiben sy fein auf sy sind gleich fain an esen wie die ayr bretzen dan ain zucker in daig

wilt du machen
kiechla bachen

So nim ayr vnnd geüs ain kalt wasser dar yber
vnd legs dar nach jn ain haiss wasser haiss
warm den dü ain ~~aufen~~ wasser yber vnd
saltz vnnd schmaltz vnd las es sieden
wie ain süben vnnd nim ain güets mel
schit dar ein vnnd rier mit dem kochleffel stil
vnd setz die pfanen ab dem feür vnd zer dreib
die knolen wol vnnd setz dar nach wider hin
wider auf das feür vnd dreib es wol ab
ab dem feür vnd kers wol vm vnd wan
dü jn wol ab dreibest hast so dü jn jn
ain anderen pfanen vnd schlag die ab
geschelten ayr dar ein ains nach dem
anderen vnd dreib es vm bis der daig
glatt wirt mit der hand ist besser dan
geüst wan dü die ayr dar ein schlagen
wilt so dreib es vor wol ab das kain
wasser von ayren drein droffen vnd mach
den daig fast glat. vnnd ze . . .

mit der hand wil am warn vnd mach in nit zu
dinn wan du in wilt ein legen so mach die pfann
vnd wan der daig wirt ain wenig so ist er gerecht
so nim daig als gros als ain klain aj in ainen
lefel vnnd leg in in ain haiss schmaltz das nit zu
haiss vnd lass sy langsam bachen vnd wan sy nit
kliebenn so ker sy vmm auf die klufft vnd ritla die
pfann stetz

maister kiechla auf ain
andern weg

so nim ain gutlin wasser vnd seutz vnnd dan
wenig schmaltz darein vnd saltz vnd wan es seut
in ainer pfannen so ritz ain mel darein vnd
dreib es wol ab auf dem feur vnd thu es
in in ain maister vnnd stass in mit ayrn ab
bis er wirt wie ain bierett kiechla daig dar
nach leg in mit ain eyssen lefel in ain
schmaltz nit zu haiss lass langsam bachenn

ain ander maijsenkechli

bachen

nim um ain pfenig milich und sovil wasser
lass es syeden und darin ain schmaltz dar ein
ainer welschen nuss gross und wan er da her
seut so se ain gutz beren mel dar ein bis es
gantz starck und druckhen wirt und lass es
sein gemelich drucknen ob dem feur darnach dar
nach ain maijsser und zer stass die knollen
wol und schlag darnach ain aije nach dem
anderen dar ein bis es ziemlich len wirt dach
starcker dan ain strizeblin daig und schlag sy
fast bissel ein gest du also recht dar mit
um so werden sy gut und gross wie ain
semel

wilt du schaub kittlen
bachen

So nim auf ainen disch 8 ayr dotter und ain wenig mer vom dan dotter seut und gutte butter schmaltz wie ain ain geschmaltz ay brott und klopf die ayr wol an ain ander und saltz und ruer ain schenß mel darein und mach den daig wie den hasen nuela daig und bring brocklen dar ab so groß wie ain welschen nuß und walgla die geschniblet und leg in ain geschirr und wan du es bachen wilt so leg ainß auf ain eisen leffel und dau den leffel mit dem bladlin ins schmaltz so wirt es ain füren wie ain kittlin und ker flück am das nit braun werd

Wilt du ain redel
bachens machen

so nim ain gůtt mel dann auff ain bredt geuß ayr und ain waram milich daran saltzo mach ain daig das er nit zu hertt werd wel in wol auß und walgla in auff dinest dan leg in zwifach und walgle in auß noch ain mal und schneid den daig mit dem redlin wie du wilt bachs resch herab se ain zucker darauff wan du es auf setzen wilt

wilt du ain gestossens
barches machen

so nim 2 ayr 2 leffel fol milich 4 leffel fol wasser
machs an wie ain sterzbleter daig dus zu ain dieglin
bestreichs das dieglin mit ainem schmeltzlin
henckhs zu ain pfanen mit wasser las es sieden
bis sein dick wirt dar nach kerchs um und schneidt
lang schnitz 2 finger braitt und legs ins schmaltz
las langsam bachen und behalt den daig
warm in ainem warmen wasser

ain brentz barches
zu machen

nim ain pfanen und dan ain wenig wasser und
schmaltz dar ein las auf syeden dan ain gut mel
dar ein und rers wol das gar drucken werd dans
dar nach in ain maisser der wol warm sei
schlag ayr dar ein bis dich gnug dunckt bachs
halt auss so getz auf se dan zucker dar auf wan
dus fir setzen wilt

wilt du ain sack kitzla
bachen

so nim als fil da waser als ayr vnnd mach den
daig dinner dan ain strabla daig vnnd dan in in
ain seckle vnnd leg in in ain hafen das er siede
vnnd wan ain guets halbem firtel stundt gesot
hat so dan das seckle auf vnnd greif mit ain
finger in den daig vnnd wan er gesotten
ist das es ain finger dar ein stecken kan vnd mag
so schneidt in wie man aber ainer semel schneit
in der mit von ain ander vnnd leg sy in ain
kielen schmaltz wie die pfannen wol sochlauff
auf vnnd bachs sy gnueg mach den sack vnden
eng vnnd oben weyt vnd stilb den sack über
so dust dirs ganz gar aus sotan kanst du
recht schneiden

ain weren bangler

barches

Item nim zu° d barschen an 10 ayr vnnd schlag sy auf
in ain schissel sy miessen nun oleg sein klopf sy
wol vnnd nim ain milich daran vnnd zu° guts
zwelen donnen lang minder dan die ayr vnnd wan
die ayr klopfft seint so nim ain mel dar ein
mach dar aus herschen daig der du sei wie ain
strizla daig nach dem dan den gemelttem
daig in ain blechgschier eget geschir des wol ver
derk sei vnnd das wasser geb vnd ain husler dar
an 3 leffel fol vnnd saltz d nit zu° fil vnnd
wan du den daig zu dar geschir don wilt so
nim zu° vor ain schmaltz vnd lass dar zu zergen
dan den daig darein so kleppet es nit an vnnd
derk dan das lidt zu° oder wol dar yber lass
kain wasser dar ein kumt

Item nim dan ain grosen pfanen oder
kesselin mit waser dan über das feür und las
des dreiystain dar in syeden vnnd leg ain stain
auff das dreiyslin das des waser darüber
gang vnd laug oft dar zu das er nit zu hert
werd vnnd wan er ain wenig hert ist so
zu den stain oben ab den lidt vnd dar in her
auss nach dem dar ain schmaltz in ain pfann
über das feür las hais werden vnd schneit
auss dem daig schnitz die selben sollen
ains fingers lang sein vnd ains fingers
braytt vnd dick sein nach dem leg sein
lass bachen biss die schnitz auf kliebenn
vnnd wan sy kloben sint so darfft du
den pfanen nit mer ruttlen das schmaltz sol nit
zu hayss sein wan es weil zu hayss werde
so dues ab dem feür las über schlagen nach
dem bachs fein langsam

ain hipsch gericht zu machen
von ain dortten

So mach den daig wie zu den hasen erla und das
er wol auss gewallen sei und walgla dan auf
das aller dinest und leg das gewalglet 8 mal
zu samen und schneids auf aller klainest und dan
ain wenig in ain pfanen erhitz vor mit haissem
schmaltz und druckhs wol zu samen und bachs
resch her ab sa ist es schen und krauss und
wan du es gibst so streu zucker darauff

wilt du hasen
örlach bachen

So nim ain gutz mel gaiß ayr und ain wenig
ain milich darein saltz und mach ain taig
an das er nit zu hert sey treib den mit ainem
walgler wol biß er dinn ist dan so nim ain
radinrein redlin wie du wilt fier egett oder waiß
geradt hast und bach recht her ab

wilt du sunst
küchla bachen

So nim ain kalt wasser und heb den taig
an wie ain strieblataig tut dan ain gut
taigl schmaltz in ain pfanen uber das feur
und bach den taig dar in biß er dick wirt
nach dem tun in wider in ain schisel
schlag ayr darein biß er recht wirt
und leg dan ein wie die rechten prite
küchla und bachs

wilt du kerzstern
kierchla

so schlag den daig mit ainem kalten wasser an und leg
die air zu ain haiß wasser und mach den daig wie
ain schnitten daig vest du zu schmaltz lass er
drauckhen wirt dan mach du mit den airen dinn wie
ain dicker schnitten daig dan mach leg fein klaine
kierchla mit der scher ein zu dem haiß schmaltz
lass sie fein lustig bachen und saltz sie ain wenig e dus
an machst und sie dan ain zucker darauf wan
dus für das dragst

mer braytte küechla
auf ain andere weyß

So nim die ayr vnnd geus ain hayß wasser dar an
bys sy warm werden nim dar nach ain syedigs
wasser saltz vnd schmaltz wie ain süben vnd dan
ain mel zu ain schissel vnd geuß das hayß
wasser dar an vnd ryer es fast wol an vnd
mach zu glaidt vnd kneß wol starck ab vnnd
nim die warm ayr vnd schlag al weg 2 ains
malß dar ein bis er recht wirt wie den
daig fast wol bis es an der dick wirtt
wie ain kindts muß schep den daig dar nach
auf ain deller vnd setz kleine küechla mit
ainer schar dz die pfannen mit dem haissen
schmaltz vnd bachs langsam — —

wilt du hennen
kiechla bachen

So nim bredtla von den hennen oder kaponen die vor gesotten seindt hack sy klain und dan geriben brot darein und rier sy mit ayren an nim an gefarlich halb so vil brosen brot als der hennen bredt ist und saltz ain wenig und legs mit ain leffel ein und bachs fein langsam lass werdt sie gros oder klein wie dus geren hast

wan du ayr milich
wilt bachen

So seuch ain ayr milich wie sunst und dus in ain duech und ain stain darauf das sy drucken wierd und schneidt darnach schnitz daraus und kers in ain mell um und bachs in ainem schmaltz

wilt du ain bok leber
bachen

so hack die leber rainsch und ain gůtte dail speck
darein und salfen zwifl und petterling
hacks als under ain ander nim ain wenig
kiminch 2 aier und ain wenig wenig milich klopf
wol darauf an die leber und reib ain semel darein
darnach nim das netzlin und schlag die gehackt
leber darein mach wol mit pfefer zuker
und wein ber und legs in ain pfanen
und ain gůten dail schmalz und setz an
boden auf ain rost und klains gluetlin dar
under und wan es unden braun ist so ker
es um gemach das es nit brech und las an dem
anderen ort auch bachen

wilt du kreyster
kreyfla machen

So nim 1 salfen bletla 8 maseron steydlen
ain hand fol betterling 5 blettla melisen 12
ofen zungen bletter 10 an disa bletter ain
wenig kerakraut 10 bürangen bletter mangolt
4 mal so fil als der andern kreytter allen
hack nit zu gefarlich hack das nach klein
und dauss in ain schmaltz und rier sy dar
in um und schitz in ain schisel und schlag
4 ajer darein und nim ain hand fol geriben
kess und der mi seij und ain wenig geriben
broot rier's als wol durch ain ander lass
ain weyl ston das er er starr so kan mass
in daig don den daig macht ma dar zü wie
den zü den dortten muss in din walgla und
schlag darnach die kreytter darein und seut
sy in ainer erdwas buije die gar gaut ist oder
flesch buije wie mir wil so fil kerst auff ain
disch

Wilt du krapfen von kes bachen

So nim 2 ayr so macht 15 krapfen drauß und nim ain wenig ain milich und wasch ain schefern darein und darnach die milich und ayr zu samen mach ain dayglin dar auß und walgers dir zu krapfen und saltz nit und nim acht ayr und saltz ain wenig und reib ain kes und brodt dar ein ungeferlich 2 dayl kes und ain dayl brodt und rierß an die 8 ayr und dass zu gemacht lassen dayg schneids mit ain scharpfen eisen ab und bachs in ainem schmaltz wer es zu vil an das nit zu haiß bachs sy langsam

Wilt du kreppla bachen

So nim gesotten krebs hack sy klain und schlag 3 ayr daran und ain wenig zucker und ymber und ain lefel fol geriben brot rierß alß durch ain ander und leg in kreppla und bachs es sol guett sein

Wilt du fisch kreppflen

machen

so nim so nim hausen oder hecht last zu
sieden hacks darnach klain nim ain apfel
und grünen kreyter hacks klain nim pfeffer und
ymber und ain wenig nach halter der rierß
als durch ainander geuß dan ain haiß
schmaltz daran und nim zucker wasser mach ain
dayglin gilb schlag dise fil darein mach sy
auß bachen in ainem kielen schmaltz oder

kriechlin und sieden gussend

gebraun in ainem grossen wain mit zucker
und den selben brielin an richten

wilt du mandel
kiechlen bachen

so nim ain mandel und reib sie klain und dan
darnach ain zucker daran das gleich sey wie
man zu ain weissen bachen macht mach dar
nach ain daiglin mit ainem ay und walglen
auf dinest dar nach dan den ob gemelten
daig dar ein fein klain und redles fein um
bachs dar nach fein langsam in dem schmaltz
wan du es geist so se ain zucker darauf danst
du recht so ist es kiechle und gutt

Die hiepschen streitzla
zu bachen von mandel

nim ain fier dung mandel macht du bey 12
streitzla las ober nacht im frischen wasser ligen
dar nach schelsy und reibs wie zu ainem marcza ban
dan nim gar so vil zucker daran als des mandels
ist und reib mit rosen wasser ab auf drei stund
dar nach mach schreitzala als lang du wilt mach
dar nach ain dayglin nim dar zu ain guotts mel
das besten und dan zucker ain rosen wasser

und ain weinig ainfrisch erlasen schmelzlein
darein und mach ain daiglin daraus und
walgla bledla aufs aller dinest und schlag
die obgemelten strizala darein und netz ain
wenig mit ain rosen waser am ersten da du
den daig daran schmelz und walglass dein
so ist es recht darnach so nim ain eisalin und
zwirbs auff schenst wie du wilt darnach nim
das bladt auf der dortten pfannen und yber
ses mit zucker und leg die strizalin darauf
und bachs gech her ab und gib im anden
wenig glaudt und oben garchil last nit
zu fil nemen las also an gefarlich ain fiertel
stundt bachen darnach sich darzu wans
oben auf kloben sendt so seinds recht wo
dencks wider zu

wilt du ander schritzala bachen

nim ain schitt mell und geus ain leffel fol lazalattenmilch
daran und nim das gelb von ayren auch daran
und saltz mach den daig nit zu hertt und schneid
streizala ains fingers lang daraus und walgleß under
der handt und bach langsam jm schmaltz und se
zucker darauf wan du geben wilt

wilt du kirweis bachenn

schnaid den kirweis braidt über heut zu leg die
schnitz darnach auf ain bredt biß es verschwitz
und kerß darnach jm mel um und bach si und
se zucker darauf gibß warm

wilt du krebs bachenn

so nim gesotten krebs und schel si und die scheren
mach si wie man si ist / und spreng si mit mel oder
umb mel wie du wilt / und bach si und gib si warm

Wilt du leberkreapfla machen

ytem nim kalbs leber oder gensen leber die kalbs
leber nim halb und herschneit sy und zeuch odern
al dar von dar nach dart leber in am mairser
und stoss sy und wan dus gestosen hast so
dreib ain güten letzelten dar an und geüs ain
hays schmaltz dar iber ab und nim 3 ayr und
güett greine kreütter klains wein berla und riers
als durch ain ander und gnoug noch dem besten
gelbs und bredla mit ayren und schlag dis dar
ein bach sy dan oder seüt die du bist so zucker
dar auf und auf die andern geüs ain hays schmaltz
und auch ein zucker

ayr krapfla zu machen

mach ain rechte ayr milich von 6 ayren und nim
2 leffel fol geriben brott pfeffer zimet und klains
wein berla und zucker mach ain fil schlag 2 ayr
daran und ries als durch ain ander so wirt
es ain schen fil fur zu bredla und bachs sy zimlich
nit zu hays und nit zu kalt so sollen sy guott
sein

Hoch epfel vnd salsen zu bachen

So nim ain güet mel vnd dan ain kalt wasser daran
rier in wol dick an vnd schlag in wol darnach
schlag air darein bis er ain wenig diner wirt alß
ain strebla daig die epfel sollen groß sein vnd auf
das aller dinest geschniten In die mitten miessen
vesth her aß bachen sein vnd wen er das schmaltz
dar auff gosen sein so sollen sy auff gon

wer auf glassen epfel zu bachen

So nim ain haiß wasser das du wol leyden kanst am
finger vnd heb den daig dar mit an alß ain schnit
daig leg die ayr in ain haiß wasser mach den daig
mit diner weil ain kinder muß der dir ist vnd mach
den wein auch haiß vnd dan in daran vnd schneit
die epfel auff dinest vnd bachs resch herab so
solten sy auff gon

Wilt du epfel schnitz gutt bachen

so nim bachepfel die gutt sein und grossen und schel sy und schneid 4 dail auß ainem apfel sy seien dan so dan gar yber groß so mach mer und mach den daig an mitt süssem wein und 2 oder 3 ayr und leg die epfel darnach darein das yber albeschlecht sei mach den daig dinner dan ain schnitten daig und legs in ain haiß schmalz und bach langsam herab lang nun das die epfel aussen dinst beschlagen sei so sollen sy recht sein

Wilt du ain epfel bolster bachen

so nim 2 ayr ain wenig wein mach ain daiglin wie ain dinner strieble daig und beschlecht die epfel wol darmitt legs fein schregs ieber ain anderen in die pfannen lass fein langsam bachen und wan du in wilt umkeren so dan das schmalz herab sauber und leg ain deller auff die pfannen und kers um und bach an der anderen seytten auch schitt das warm schmalz wider darieber haiß

Wilt dü krebs air
machen

so nim air daus sieden am spiz auff vnd schitz das
gelb vnd das weiss heraus vnd machs wie ein
gerierten air vnd schlag darnach frischen air dar
an das sein lindt werden vnd dan wein ber zucker
saffren. daran vnd gütten kolgster vnd dan die
fullen wider zu die air schelsam vnd steck 4 oder
5 air an ain spissla vnd salben bledla fur die
locher das nit heraus rin vnd legst auff
den rost vnd lass braten

wilt du andern kroß
ayr bachenn

so thun die ayr am spitz auf und thun den totter und das weiß her auß klopf wol an ain ander hack petterling und salfen dar under gwirtz wol nach dein gefalen dan wider zu die gugen mach das lechlin mit ainem daiglin zu las langsam bachen wendt hin und wider das nit an brin

wilt du gefulten
ayr bachen

so seudt die ayr hert und schel sauber und schneid sy von ain ander und dan das gelb herauß und hack und hack petterling und salfen dar under und dan gutt gwirtz daran und dan wider zu das weiß und leg alweg 2 über ain ander und mach ain streibla daig an und stos sy dar ein und dan in ain schmaltz und las gmachlich bachen und gib darnach zu ain gelben oder schwartzen brie

Wilt du mairoser
kyechla bachen

nim ain guetten warme broett und las durch ain
durchschlag lauffen das fein klain sey und nim
6 ayr und so vil milich wan alß der ayr
seyndt gelbs und gwirtz und zucker und
dan mein berla darein und rierß alß durch
ain ander darnach dan schmaltz in ain pfannen
laß haiß werden und stel den mairoser zu dem
feur daß er wol haiß werd darnach stel in auf
ain haissen aschen und netz den mairoser mit
dem haissen schmaltz schitt dan die fil dar
ein und deckh zu mit ainer hafen deckhen
und dan ain glüet darauff daß es gleichen
dar von dorf nit nachett zu dem mairoser
und laß alß bachen

morchen auß ainer kelbern
lungen zu bachen

nim ain kelbern lungen vnnd seud si vnnd hack
dan ain air dar vnder vnnd gerieben brot vnd gut
gwirtz saltz vnnd mach ain holtz das spitzig an
baiden seiten vnd gros als die morchlen vnd
streich die fille an das holtz vnnd machs gleich
vm vnd vm das es der dicke mit alweg
gros sey vnnd bachs also in ainem schmaltz mit
dem holtz schneids dan mitten von ain ander
vnnd zeuchs ab dem holtz so seindt sie zwai du
magst auch ainfillen von ayren morchlen
vnnd diße morchlen mit fillen

wilt du ain hennen
oder sunst ain flaisch
prie machen, das ain
weyssen prie

Nym ain hennen zerschneidts zu 4 drailen
thues in ain hefelein geus ain gutte
flaischprie daran auch 2 petterlin wurzen
und ain wenig muschgatplie und imber
thue auch ain wenig ganntzer zwiffel sey
zehen ingwer und vier hanen sauber und
wan sie ungeferlich halb ein gesotten ist
so nem ain schnitlein von ainer weissen
semel das ist vor in ain frischen wasser
ein gewaicht ist thue so vil darein das
nach du die prie wilt dick haben du
magst auch wol ain wenig ain wein
daran thun wirt die prie vil dester
krefftiger und besser und wan du das
an richten wilt thue ain frisch ayr butter
darain und lass nur ain sud thun
und richts an /

Hie nach folgett die muß

wilt du ain mandel

muß machen

So nim ain seidlin rom vnnd ain pfundtt mandel
reib den mandel klain vnnd schneyt ain brosem
brott dar ein vnd laß waychen Zu rom vnd dreibs
dar nach durch ain enggs sybelin vnnd rier den
mandel vnnd zucker daran laß ain sutt thon so ist
rechtt

ain anders mandel

muß

So nim ayr klar so vil dan milich daran vnnd
tue ain wenig schmaltz in ain pfanen vnd schit die
klopfften ayr vnnd milich daran mach es wie sunst
ain milich vnnd schitz dar nach auf ain durch
schlag vnnd las wol versaichen nim darnach
mandel reib sie klain vnnd rier die ayr milich
vnd zucker dar ein vnnd wan zu dick wil sein
so nim ain milich dar ein

wilt du ain ander
mandel muß machen

so nim frischen ayr seütt sy hertt vnnd dail das
gelb vnnd weyß von ain ander vnd weyb das weiß
zu ainer müß vnd wan es genüg gerybenn ist
so dail das gelb dar vnder vnd den dritten dail
mandel vnnd den 4 dail buder schmaltz vnnd
mach es mit ainem zucker an vnd mander.
mylich oder wan

Wilt du ain andersse mandel muß machen

So staiß oder reib den mandelkern wol bis er elig
wil werden dor nach stoß ain rosen wasser daran
das er wol schmeckt dan truck in ain weiß tiechlen dar
nach weich wol dar in das es gladt werd und
mach es nit mit ainer kalten milch oder mandel
milch an das es werd wie ain ander muß leg
ain wenig zucker und zimet

Wilt du ain kalts muß von mandlen machen

So seüch ain dicken mandel milch auf und seud si bis
dick wirt dan waich ain brosen von ainer semel
in ain ander mandel milch und wan er gewaicht
ist so druck in ain pfannen und die dick gesotten
mandel milch daran und zucker und ain rosen
wasser rier es wol durch ain ander setz iber das
feür rier es wol das nit an brin und wan es gesotten
ist so rier es bis kalt wirt streüt zimet darauf dar
nach in ain schissel und setz in keller

wilt du ain kaltz.
muß machen

So nim ayrklar schlag sy wol schitt ain milich daran
saich wie ain kese milich schitz auf ain duch oder auf
ain siblin und las wol verseihen und schlags
durch ain duch mit ainer milich rom und dan ain
zucker und rosen waßer daran dan schit es in ain schissel
setz in keller biß wol erkaltet und dannß an
richten wilt so dan her auser und [illegible] klainem
zucker dar auff

wilt du ain weiß
kaltz muß mache

So nim 10 ayr das weiß dar von mach es frisch [illegible]
und klopff fast wol das es werd wie ain schaum
nim 3 [illegible] gesotten süeßen rom und 3 leffel
vol zucker und klopf wol durch ain ander und
geuß in ain glaß [illegible] hefelin und setz in ain
glut das die kollen nit überall an rüre und laß
es lang sieden als ain kinds muß dar nach schitts
in ain deuffen schissel und rier es wol um bis es
kalt ist so richt an

Wilt du ain maien
muß machen

so nim 3 fierdung mandel und stoß sy wol und dan
ain pfundt maien schmaltz daran und ain fier
dung zucker und ain wenig rosen wasser stoß
an ain ander mach nit zu dinn darnach setz den
maien muß in ain kalt wasser das wol erstarckt
dreib es durch ain sib dar durch mach berglen druck
auff ain schissel oder teller

ain anders maien
muß zu machen

so mach ain eyr milich wie sunst das und wan
si wol erstarckt ist das gar trucken wirt ist so daus
in ain schissel rierß wol an und rier ain halb
pfundt maien schmaltz daran und ain wenig
zucker setz in ain keller schlag den nach auf ain
schissel draib es für wan es wol erkalt ist steck
hipschen blemla darein wan du wilt magst du es
durch ain sib dreiben ist hipsch und gutt

wilt du ain schisel muß
machen

so nim 12 ayr und ain seidlin milich klopfs
durch ain ander dan ain ayr groß schmaltz in
ain schisel setz auff den rost dan ain glutt dar
under und wan das schmaltz zer gangen ist so
schit die klopften ayr und milich dar ein und ein
wenig zucker dar ein und ain glutt unden und
oben las langsam sieden bis braun werd

wilt du ain stock
muß machen

so nim auff ain disch ain halb maß milich und
5 ayr dar ein und klopf die ayr wol und schitt
dar nach die milich dar an der klopfs wol und ain
ander und schitz zu ain hafen der zuvor glaß
iertt sey dar nach dan wasser zu ain kesel
las es sieden und wan das wasser seudt so stoß
den haffen dar ein und las andert halb stundt
sieden bis dobest wird nim dan ain eysen lefel
und schepfs zu ain schisel ain lefel vol nach dem
anderen las kalt werden dan ain zucker dar auff

wilt du ain muß
auf ain disch machen

so nim das weiss von 12 ayrlen vnnd klopff wol wie
ain wasser klopf darnach ain milich rom daran
vnnd stutz en an ander als lang als 2 hertten ayr
las ain wenig zucker auf daran sieden vnnd wans
gesottenn ist so druckhs durch ain siblin das fein
gladt werdt dans zu ain schisl setz zu ain keller
an bodenn bis mans essen wil

wilt du zucker muß
zu machen

so nim weis mel vnd milich dan sy zu ain messige
pfanenn vnnd rier das mel vnd milich vnder
ain ander nim das bredt von kapaunen vnd thus
dan auch darein vnd zucker vnnd ain rosen wasser
machs kalt oder warm geben

ain zucker muß
zu machen

mach ain ayr milich vnd waich 2 semel schnitten
zu ain rom milich vnd so es gewaicht ist so druckhs
mit sampt der ayr milich durch ain dauch vnd
dan ain halb pfundt zucker daran machs mit ain
milich rom das ain rechten dickh hab setz zu keller
ist guett gemacht

ain gelbs reis muß
zu machen

so nim ain reis und stes wol in ainer mandlmilich
und dreibs es darnach durch ain dauch und dar ain
zucker darein das nit siess sei gelbs wol dan
wider in ain hafen las sieden rers oft um
das nit an brin

ain arbis muß
zu machen

so nim ain semel und reib sy klain und resch in
schmalz darnach nim 4 ayr klopf sy wol und
ain gutten wein daran darnach streich und das
obrest brot brodt dan zucker safran und ander
gutt gwurz daran und las sieden

wilt du ain hirn
muß machen

so nim ain hirn von ainem ochsen oder kalb
und wesch sauber ab und dus in ain schissel und
machs mit ayren an das du wartst und las ain
schmalz haiss werden in ainer pfannen und schit
dis hirn darein mach gleich wie ein gerierts ayr
dan verklaub muscatnuss und scheren darein

wilt du ain kroserin
muss machen

So nim ain gůtten milich die kalt ist und aire
als fil du wilt und las die milich sieden
werden zu ainer pfannen und geuß dar nach
die erklopften air daran und saltz und dan
ain schmaltz in ain anderen pfannen und lass es
haiß werden geuß das dar ein las sitig wol
~~[illegible]~~ sieden

wilt du ain hennen
muss machen

So nim hennen brust und stoss und mandel kern
und ain brosen brott von ainer semel stoss alles
zu samen und nims dan und dus zu ain reib
stain und reibs das gar hart werdt den so wiltu
ain hennen brie dar an das es die recht dicke
hab und seuchs durch ain tuch das nit drüblet werdt
darzu zucker und muscatblie dar an

wilt du ain hadler
nuß machen

so nim ain ay oder 2 fur 8 barschhauben mach ain daiglin
an wie ain walgla zu wol auf mach daraus klainen
dicken bledler darnach strae mel darauf und walg
zu wol leg es dan 6 oder 8 fach zu samen das
nach er gross ist und schneid darauß auf aller
dinest federla die selben bach schen heraus und
wan si gebachen sindt so dauch von stundt an
zu ain syedigem milich siedt an das nit an
brin dan ain zucker daran magst auf ain mustag
nuß daran schaben

Wilt dů ain wein ber
muß machen

so nim wein berla und wesch sauber und stoß
wol und ain brosen brott darein und wans
klain gestossen ist so nim ain wein und treibs
durch ain siblin und setz dar nach und dan
ain zůcker und zimet dar an gibs kalt oder
warm ist aber ain kranken der hitz hatt so
nim für den wein ain un gesaltzen henen brie
die auch megerst ist ist in fast gůt

Wilt dů ain brauen
muß machen

so nim halb lebzelten mel und halb semel mel
und rest es in ainem schmaltz dar nach so dan
ain gůtten wein dar ein setz und zimet und
zůcker und laß wol sieden mach nit gar zů schwarz
von der setz wan dů gibst so se zůcker darauf

wilt du ain behemisch
erwas mus machen

so nim dreindlet erwas und ain guette flaisch brie
und dain sy in ain hefalin machs wol zu mit ainem
daich das der dampf darbey bleib las also dunsten
biss sy lindt werden so reib sy in ainem reibstain
wol biss hipsch und glatt ist darnach schlags durch
ain durchschlag oder siblin und nim dan
und machs mit ainer guetten flaisch brie an
dorfst nit zu din dan es wirt im sieden auch
dicker und seuds wol darnach nim ain frischen
speck den seudt und wan er gesotten ist so nim
in und schneit in fein gewirflet dorfst schneit
in nit nach das als bey ain ander sey leg in in
ain haiss schmaltz und ker in um stundt an darr
in um und dan in für stund an an darr darher
auss und leg in da mitten in die schissel wan
du die erwas anbericht hast

wilt du ain sultz
mus machen

so nim 10 ayr und dü das weiss besunder klopf das
gelb wol und daücker dar ein nach dem so dat ain
milich über das feür und lass sieden und schit dar
nach das gelb von den ayren dar ein das es zu
samen far dar nach so leg ain dierchlin auff ain
dürchschlag und setz dar ein und schwer es ain
weil zu das das wasser dar von kum dar nach
schneidt von disem daig oder schnitz und dues in
ain ain schissel dar nach nim das ayr klaÿre das
dü behalten hast klopfs wol dü ain zü ker
dar ein nim dan ain milich ram lass dan sieden
wan er dan seüt so dü das ayr klor dar ein
und lass an ain ander sieden ungeferlich
als lang als ainer ain ayr seüdt richts dan
über die schnitz lass kalt werden

wilt du ain fisch mus machen

so nim das bradt von ainem bradfisch vnd stoß
sy fast wol vnd schlag sy durch ain engen durch-
schlag mit ainem gutten wein vnd nim ain wenig
schmaltz vnnd rest ain wenig mel dar ein vnd
geüß den durch geschlagenn fisch dar ein vnd
dan jmber pfeffer vnnd zucker saffran dar an
vnd laß es an ain ander sieden

wilt du ain gutz krebs mus machen

so nim krebs vnnd seüdt im wasser wie sunst dar-
nach dan das vnsauber hinden vnd vornen
dar von vnnd dan thu es in ain maiser vnd stoß
sy fast wol dar nach treibs durch ain engen
durchschlag oder sibli mit ainem gutten
wein vnnd nim ain haiß schmaltz vnnd rest ain
mel dar zu vnnd schit das obgemelt dar ein
vnd jmber negela zucker vnnd saffran vnnd
laß wol sieden

wilt du ain apfell
muess machen

so nim die apfel und schel und dan ain wein daran
wan dus zu setzt und wan du genueg gedempft hast
so schlags durch ain durchschlag und schlag zoder
[illegible] ayr daran und dan ain zucker zuebte und saffran
daran und druck in ain hafen und las wider
wol an ain ander sieden und riers oft um

wilt du ain apfel
muess machen

so scheut die apfel wol dareyber durch ain daich und
so reib ain semel mel und nim 10 ayr auf ain
disch und klopf ain wenig milich an die ayr
und schitz an die durch geschlagen apfel und
dut das geriben semel mel auch daran
und saffran und zucker rier als wol durch
ain ander dan dan dan ain schmalz in ain
gefalin las haiss werden und schit die apfel
daran setz auff ain glut las ein sieden riers
um so wirtz kraus

wilt du ain apfel muoß
zu ainer schissel machen

so nim epfel vnd schelt sy dun zu ain schissel vnd dan
zu, ker vnd rerla daran vnnd bachen ain haiß
schmaltz dar yber geuß ain wenig ain wein dar
an vnd setz auf ain rost schlag ain naß dauch vm
die refft vnnd dan ain gluot darvnder vnnd
laß sieden biß gnuog hatt gibß warm

wilt du ain biren
muoß machen

so nim guott biren vnd seud sy in ainem wein
vnd dan ain saltz daran treib sy durch ain
duoch vnd dan ain zucker vnnd gwurtz daran
dauß zu ain hafen laß sieden rier offt vm
gibß warm

Hie nach folget von vischen
Wan du wilt ain hecht ein
ein machen

So nim 2 betterling wurtzen und 6 zwifel und
setz in ainen hafenn da 2 maß ein glit und
ein wasser daran und seud 2 stundt nim darnach
den zwifel und die wurtzen mit sampt ainer
schnitten brot gebet der leibe mit disser brie durch
ain hairscherlin dan ain essich daran saffran und
zucker und pfeffer dar nach seud den hecht im
wasser und wan er schier gesotten ist so dan
die brie vom fisch und geus die obgemelt
brie daran und las ain gutten seud dan so
sol es guott und recht sein

wilt du ain hecht ein
machen mit betersyl

so nim ain hand fol beterlin wurtzen und kraut
hast du aber wurtzen genug so darfft du das kraut
nit nemen und das zu ainem hafen mit wasser
oder wein und geferlich 2 seitle darnach
der hecht gross ist gesotten darnach so nim den
hecht und schipp in wol und mach stuck dar
auss und wesch in wol und leg in ain schissel
und saltz in lass in ain halben stund dar zu
ligen darnach so nim die brie mit wurtz und
al und schit an fisch und seut in und wan
er halb gesotten ist so versuech in an saltz
er muss ben gesaltzen sein darnach nim ain
guett daill butter schmaltz schmeltz darein
und ain pfeffer daran als fil an ain essen
begos dos das nit zu resch sei und dan zu
wider iber lass in fol sieden lang das nit fil
brie daran sei darnach so be semel schnitten
und richt den fisch dar iber ab und wan du
zu fil brie hast so schitt nit gar daran nu das
die schnitz geneczt werden

Wilt du ain hecht bolisch
hecht machen

So nim den hecht vnnd schipen vnnd wesch In sauber
dan In dar nach In ain schisel vnnd saltz In vnnd
lass In ain halbe stund dar In ligen dieweil
zwifel vnnd geschnitten
so nim ain wein vnnd ain grossen apfel aus vnndt
geschnitten vnnd dar ein gelegt In wein vnd ain
leffel fol essich vnnd also ain gutte lange weil
gesotten dar nach so nim den hecht vnnd leg In In
die brie vnd lass In sieden mach In an mit saffran
pfeffer vnd ain wenig ingber vnd ain zucker
versuch In das er weder zu siess noch zu saur
sei dant man In recht so ist er gutt ich habs
versucht

wilt du ain hecht ain
machen auf ungerisch

So nim dem hecht und schip in und mach stuckh dar
auf und wesch in sauber thue in in ain schissel
und saltz in las in ungefer ain halben stundt
ligen die weillen nim ain zwifel ~~und schel~~
gantz und geschelt und nim peterling wurtz
und ain wasser in ain pfanen und las das alls
wol an ain ander sieden darnach nim den
gesaltzen hecht und leg in die brie und las
in sieden und thue ain wenig pfeffer darein
und vil butter und versaltz in das
gesaltzen genug sei und wan du in an
richtest so thue den gantzen zwifel darvon
und gib die fisch warm in der brie
hausseitlich guot

wilt du ain hecht ẞ

ein march zu ain zwifel

so nim 10 zwifel zu ain hecht von 2 pfunden
seüt den zwifel zu 3 seitla waser 1/2 stundt
lang darnach so dreib zu dürch ain subern
herlenn mit der brie und dan daran zu bter
pfeffer safern das wol recht sej darnach schütt
dem hecht march stuck darauf seüt zu zu ain
waser und salz zu und wan er gesotten
ist wie er sein sol so seuen die brüe herab und
schit die brie her vom zwifel daran und las
zu auch daran siedenn das das breislin wol
ein seigt richt zu an mit der brüe

ain hecht zu lemane
ein gemacht

Seud den hecht wie sunst wein und essich nim dan nach ain gesotten weyn dan saffren ingber negelach zucker und geschniten lemone dar ein und seud es an ain ander und seuen dem brie sauber von fisch und schit die obgemelte brie dar an und las ain sut aufgen dan so ists recht

ain hecht by lemone
gemacht

so schüp den hecht und wasch in sauber und mach stuk dar auß und dan thu in in ain pfannen und dan kalt wasser dar an so vil du mainst das der fisch genung brie hab zu sieden und dar zu ain gutt klain essich und wan es also an ain ander gesotten hatt so dan ain wenig safron pfeffer und zucker dar ein und geschnitten lemone und las ain weil mitainander sieden und saltz in recht

ain hecht zu ainer
bolische süben zu machen

mach also ein zwifel schneidt klain und sötz
zu wein bis sy lind werden schlag darnach
durch und schip den hecht und wesch in
sauber und mach stuck darauss und saltz in
lass in ain weyl dar in ligen und leg dar
nach den hecht in die brie und lass in dar
in sieden und gewirtz in ab mit saffran
und pfeffer und ymber und zucker wilt du
geren so schneid den zwifel klain gewirflet
und treyb in nit durch

ain hecht zu ainer
weyssen süben

nim ain hecht schipt in mach stuck darauss
und wesch in sauber und saltz in ein und
seud in in ain wasser und dar frischen
butter darein und ain wenig essig gewirtz
mit pfeffer mustat blie und la seud wie
genug ist richt in an

ain hecht zu ainer negela suppen

nim ain hecht bach in und mach ain brie daruber mit wein und essich und brott und wurcz mit negela pfeffer zimet und gilbs ain wenig schlag die brie durch und leg den hecht in die schissel dan nim wein ber in ain pfanen und lass die brie mit auf sieden und geuss iber den fisch

ain hecht in speck zu machen

wan der hecht halb gesotten ist so nim ain halb pfundt speck der fein klain gewirflet geschniten ist und rest in auf ainer glaut das er fein braun werdt dan schit in iber den fisch mit zwiblen und schmalcz lass mit ain ander sieden richt in auf ain flachen schissel an und dan die zwiblen oben darauf und ain wenig brie

ain gedempften hecht
zu machen

nim ain hecht und thu sy auf als welest du sy blaw zu
sieden legs in ain versaltzen wasser und las
sy ain seudt thon darnach heb sy schen her aus
und legs in ainen pfanen und mach ain
schmaltz haiß und geuß dar über und deck
bald zu wider zu und wan du das schmaltz
haiß dar über geschit hast so greif den fisch
ober waech sey ist er dan nit gnug so
gewirtz in wol mit ingber und nim ain
schepf lefel fol ~~ain~~ der fisch schmaltz und
negela und ain schepf lefel fol wein
und las under ain ander sieden und
geus 2 oder 3 mal über den gedempften
fisch hast du fleisig so wiert er schen
braun und guot

ain kol hechtlin
zu machen

so dů den hecht am rucken auff erbraist
zu dan das gewaist herauser bis an die
lebber die las daran ligen und saltz in und
gewirtz in wol und leg in auf ain raist ~~[illegible]~~
oder in ain schmaltz ist er ob dem raist so bestr
in mit disem brieslin nim ain haiß schmaltz
und ain essig und gwirtz und leg dar ein
ain rosmarin steitlin oder ain salbeien stengel
und bey streich den fisch mit oft so wirt er gůtt
und wan du in anrichst so schit das ybrig
brieslin auff dem fisch gibs warm

hecht oder aschenn

jn ainer gelben suben

So nim den fisch vnd her schneitz zu stucken vnd wesch wirff dan jn ain siedigs wasser das fast gesaltzen sey vnd laß ain sudt dan nit mer dar nach den fisch wider von her auser vnd legs jn ain seidlin wein gewirtz wol vnd dan ain zucker dran kain saltz oder gar weinig wan der fisch hatt das saltz schon an genumen vnd gibs man mags kalt oder warem

ein hecht sultz zu machen

So nim ain hecht vnd schneid jn mach gutte stuckl darauß vnd saltz jn dan jn dar nach jn ain sauber kessel vnd dan zwen epfel vnd zwen zwifel gantz dar ein vnd geuß ain gutten wein daran vnd laß auf sieden nim ain gutten hause blatter jn ain dieglin laß auch beyenn nicht sieden gwirtz jn ab mit pfeffer saferan vnd zucker vnd jmber das nit so reß vnd nit so sauer sey laß durch ain ander sieden leg die stuckl jn ain schissel geuß die brie dar uber besträ es mit mandel darauff

wilt ain al ain
machen

So nim ain al vnd zeuch jm die haut ab reib die glider mit saltz so gat es dest lieber darnach mach stuckle darauss dan das edrolin sauber darvon vnd leg sy in ain frisch wasser lass sy ain gutte weil darin ligen vnd saltz das wasser darnach dan so ker auss wasch sy sauber auss ainem frischen wasser darnach nim ain gutten kolen dan die fisch darein nim fil wein den er darff wol sieden vnd wan er halb wol gsotten ist so dan darein saffran ymber wenig pfeffer ain wenig negela vnd lass wider ain gutts sut dan das er wol gsotten werdt nicht jn darnach mit der brien an

ain gefilte al zu machen

Item nim den all und zeuch im aus und wesch
in schen aus ainem essig und wasser und las
den al ain weil dar in ligen wesch dar
nach ain stuck nach dem andern her auser und
las auf ainem saubern bret ab triknen dar
nach so nim drej welsch nus und kranen ber
stoss durch ain ander nim pfefer ain gutte
wenig kreisster imber und muschatt blie fil
den al wa er offen ist und bind in mit ain
bast oder fadten um das die fil nit her aus
fal steck dan den den al an ain hiltzen spisslin
oder brott spis und brott in aus so aber
bald ist und wan er schier gebrotten ist so
begeusse mit ain haissen schmaltz und wan
er gebrotten ist so nim bürenbrantzen und
drück den gesafft dar auf und wan du in
wilt her ab wilt ziehen so schneit den
faden dar von leg in ain schüssel geuss
den bürnbrantzen gesafft dar über

ain all zu ainer sultzen

nim den all und zeuch im die haut ab mach dan stuk
daraus und wesch sauber darnach dan zu ain hafen
und geuss ain guetten wein daran und ain wenig wasser
gewurtz wol und gibs und zuckers oder nit dan ain wenig
schmaltz daran ains ains gros und auf ain weschschlistlein
und lass sieden

rugesten ein machen zu ainem anser

so nim bederling wurtz oder das kraut nim ain
hafen von 2 massen dan den beterling darein
geuss ain wasser darein lass sieden darnach so nim
4 bettschnitten von ainer semel und waich si in das
bederling wasser und treib si mit dem beterling
wasser durch ain siblin und geus 4 lefel fol essich
darein darnach las die rugesten zu der brie sieden
dan ain lefel fol zucker darein und pfeffer lass
wol ~~sieden~~ am fisch sieden und wan du
an richten wilt so dan ain wenig negelin
darein lass las nit darzu sieden so hast ain
guette brie magst ander fisch auch also sieden

ein gmacht rügeten

gut machen

nim rügeten und dan ain guetten wein daran und
las sieden und wan schier halb gesotten sent so schitt es
und gwirtz mit pfeffer ingber zucker und ain wenig
negalin wan ma oley an richten wil und
ein wenig ain esich und ain saltz versuech das
nit zu süeß und zu saur sey

rügesten machen

schleckh zu sieden

so nim zistel wasser ist besser dan zu esich oder
wein nür wasser und pfeffer und saltz sent sy am besto

wilt du ain salma

sieden

nim ain gantzt stuck und schneit und noch der lenge
schnitz 2 finger braitt doch nit gar durch schneit
das gantz stück also doch kain schnitz durch und
leit sy in wasser und saltz das wasser wol
und las es dan zu sieden wan er gesotten ist
so schneit ain betterlang darauf

ain karpfen zu ainer gelben brie

So nim ain karpfen und schipp in und stuck darnach
seüt in in gutten weissen wein und wan er ver
faumpt wirt und recht am saltz ist so brechen ain
rucken brott darein alß groß alß ain ay und gilbs
zücker zimet pfeffer daran biß dich gut dunkt
laß in wol sieden wan dü in anrichst so stre
weinberla und negalin darauf

ain karpfen zu ainer schwartzen brie

So nim den karpfen und schipt in und fach den
schwaisch von im mit ainem gutten wein und seüt
in darin und eßich wein nim und wan er halb
gesotten ist so versaum in das er recht am
saltz sej darnach so thu ain zelten daran das
schwartz werdt und thu zucker und gewirtz dar
an alß zimet weinberla ain wenig negala darein
und laß wol daran sieden und richt an.

ain karpfen zu lemans
gemacht

So nim ain karpfen schneid in am rugken auf
und schept im das er gantz beleyb und seud
in also gantz auf die stat darnach nim ain
wenig semerfisch brey und ain bissen buter
und ain essich und edisch lemons zerschnits
auß muscat blie und pfefer zu samen
in ain pfanen und las es durch ain ander
siedenn und geuß über den karpfen in
ain schissel und gibs warm auf den tisch

Wie ma ain biber
schwantz sol ein machen

So nim den biber schwantz und die kloen und brie sy
pis die ober haut herab gatt so nim sy und thů
die haut daruon und leg sy wider ins wasser
und seud sy ungefer 3 stundt bis er waich wirt
im wasser und wan er die ander haut last so
thů sy herab und mach sy sauber und thů sy
in ain pfannen und geüs ain gůtten wein darein
und laß sy sieden bis er lindt wirt als ain můß
wan er schier gesotten ist so thů safern pfeffer
ingber negelach ain wenig negela zucker daran
und laß sy wol sieden und ain drefflin essig
und richt si mit brie und fisch an

asthen oder forana

basteten zu machen

So man die asthen oder forana schneyt sy zu stucken send sy aber klain so lass gantz und yberstre sy wol mit allerlay gwirtz und mach ain guots berlin dar yber mit sissem wein und buder zucker dar uber und allerlay gewirtz und lass also bachen

ain lax basteten

zu machen

Wann der lax und wossern in wol und schneyt in dan zu klainen dinen schnitzla und gwirtz wol mit allerlay gewirtz und mach ain guotts beyrlin dar yber mit budter und sissen wein und wein berla und mach zu und bachs

Gůtt herstklagen fisch zů machen

So nim ain fisch und saltz jn und las jn ain stund jn dem saltz ligen darnach wesch jn fein sauber mit ainem wein und leg jn zu ain pfanen und ain knollen schmaltz und ain wenig wasser und essich und ain gesotten wein oder zucker und nim gestossen jmber pfeffer und ain wenig kraut, deck jn dan zů und setz jn auf ain rost und dan ain gůtten glůt oben darauf las also bregla bis das er hert klingt als dan so thů die pfanen auf und dan so sewr den ain deck darnach wider zů und las noch ain weil bregla den so se pfeffer darauf und trags fur

krebs sieden

so nim krebsen und seüt sy in wein und essich mit salcz und so er gesotten ist so so leg in auf ain schissel oder deller und schneid ain peterling klain und se in dar auf wilt du gern so schneid ain zwifel darauf und gibs warm oder kalt

wilt du zwifel

fischla machen

so nim ain zwifel schneid in nit zu klain und rest in in schmalcz das er lindt werdt und geuß dan ain guoten wein daran und ain wenig essich und salcz unnd versuch das recht am salcz sey und gilbs und dan ain ymber und dan ain ymber und rerla und negala daran und zucker und las an ain ander sieden ain guote weil das der zwifel lindt werdt dan schit die fischla bebattig daran unnd las sieden bis gnug hatt

wilt du ain guetten
bratfisch machen

So nim den fisch vnnd thu in auf vnd saltz in dar
nach thu ain guetten essich daran las in ain
halben stundt dar in ligen dar nach nim des
gemaint maseron rosmarin salfen oder
was du für guetten kreitter hast nim auf 3
welsch nus vnd ain wenig kranwet ber das
alles stos in ainem merser nim pfefer dar
vnder vnd ymber saltz durch ain ander vnd
füll in den fisch steck in dan an ain hiltzen
spis leg in auf ain rost vnd las in schen
bratten vnnd nim ain essich in ain pfendlin
thu öl oder buter dar ein wenig kranwet ber
vnd pfefer vnd saferen las als durch ain
ander syeden vnd bestreich den fisch dar
mit als oft du in kerst bys er bratten ist

will[illegible]t an klo

rech machen aus karpfen

so nim ungeferlich von ainem hinlichen karpfen den rogen und 2 oder 3 zwifel die nit gros seindt schneidt sie fein lang wie zu ainem geschgerb nim ain schmaltz ains ayes gros rest den zwifel wol darin doch das er bruen werd nit und geuss ungeferlich ain mas ~~[illegible]~~ wein darein und las ain sut thon leg den rogen darein ain saffran und zucker und gwirtz doch kain negelin las in wol sieden richt in dan mit der brie an

ain aerstofen von vischen

nim schlecht fisch und brot sie schon in dem weissen mess brie und die bratfisch dan die haut darvon des gleichen die gret und schneiss zu cinen maiysler und ain bet brot darunder darnach dusgibs mit ainer kreusch brie druberg und mit wein und gwirtz las also ain sutt thon

wilt du bladeyßla machenn

So nim die bladeyßla vnnd wesch gar sauber zu ainem
haißen wasser etlich mal dauß dan zu ain hefelin
vnnd geuß wasser daran ain flesch brie dunckt mich
besser saltz sy vnnd dat ain gutten budter daran vnnd
laß siedenn gewirtz mit zucker wilt du geren so
gilbß vnnd setz zu ain glietlin laß klain bregla
richt dan mit der brie an

bladeyßlin ein zu machen

So nim die | bladeyßla vnnd wesch sauber mit ainem kirstlin sieth
zu wasser ain gutte weil dauß herab vnd zeuch die
ober hautt daruon vnd schneid 4 stuck auß ain oder nur
2 vnd dauß zu die pfanen dat ain gutte dayl butter
daran vnd laß also an ain ander bregla vnd geuß
dar nach ain erwaß brie daran vnd laß sol dar.
an siedenn wan du an richst so geuß ain haißen
budter dar zober richt auf weiß schnitt brott an

gefilt krepß zu machen

So nim krepß seuds biß auf die stat darnach nim die
scheren und die schwentz schels und hacks dan
klainer nim petterla darein und gewirtz daran
machs mit ainem ayr an wilt dus süeß haben so dan
zucker daran und fils in schallen und dan ain
andern schallen daruber bachs kiel oder brots auf
ain rost oder an ainem spißlin

ain gemacht krepß zu machen

So nim krepß seut sy schlecht biß in die scheren herab
und schel die krebs und las fayster dail und hinder
dail an ain ander und rest sy in ainem schmaltz
wie klaine kegala nim die scheren zerstoß in aim
mayrscher und 2 bet schnitten von ainer semel dar
nach nim ain zimlich glas mit wein und ain wenig
ain wasser dar ander und treib das gestossen fort
mit durch und geuß es dan dan die gebesten
krepß gewirtz wol und zucker las also lang sieden
alß ain par ayr

wer ein gemacht krebß zu machen

so nim die krebß vnnd seütz zu wein vnd saltz sy nit
darnach so mach sy hipsch vnnd nim des andern
schelenn vnnd stherenn ist vnnd dan es zu den
maÿrsser vnnd ain wenig beterling vnnd ge
het schnidtenn die zuem malfasier oder sunst
zu gässtem wein ein gewaischt semdt vnd
stoß alles wol darnach dreibß mit aim
guotten wein durch vnd ain wenig wasser
dar vnder durch ain durch das ain feins
hilds bröslin werff darnach so nim die
gemachten krebs vnd die durch dreiben
breis vnnd dut zu ain hefalin vnd ain
wenig essig darein darnach so dan zucker
saferan vnd ain wenig pfeffer darein
vnd ymber vnnd laß an ain ander syeden
vnd saltz vnnd wann du es an wilt richten
so dan ain wenig negalin daran

wilt du ain kreps
sultz machen

seudt die kreps in ainem waser das sy rot
werdem und schelsch sauber und nim die
kreps westh sauber das der handig als dar von
kum und nim zu der bruje ain gutten wein
und ain hausem blader ganz pfefer und ganz
zimet und las durch ain ander sieden auf
ainer kollem das die bruje nit drieb wert
wirf ain zucker dar ein und saltz ain weing
ain wenig esich und nim ain karnasel der
braun sy las in dar mit sieden und dreib
die bruje durch ain sauber dauch und las
gsstallen und richst iber die gemachte
kreps an gesetz wirt hipsch braun.

Her nach folget.
etlich sulzen
welt du sulz wischs machen

zu 2 schissla
ain halb pfundt mandel
ain fierdung wein ber
ain halb pfundt zucker
ain lott safern
2 laydt zimet
ain laydt hausen blader

wil mas gwirst haben so dis kain kraus
koralen darein am ersten lest die schissel
wol mit zimet wein berla vnd muscat
blie nit zu fil vnd wan ma die fisch ein
wil legen so sol ma ain fingers lang
zimet dar ein legen vnd zu den obge
meltten dingen hab ich gschapt
von fischen wie her noch folgt.

5 pfundt karpfen
3 pfundt hecht
3 maß rain fal

So ma nit rain fal hatt so nympt
ma seust ain starcken gutten
wein dar under
2 maß welschwein
1 maß alten wein

seust ma die schieppen dar zu und die
hausen blader rain darnach den welsch
und reinfal dar zu über das feuer und
wan er seut so schit zu an den fisch und
wan die fisch verfaumpt sendt so dar den
obgemelten safran halb daran und
wan die fisch gesotten sendt so leg
die fisch aus in daurch und seuch
die brie durch ain daurch schepf die
faisten her ab saubern und so die
schieppen und hausen blader gesotten
sendt so drucks wol aus durch ain

darnach in ain besunder geschir und dan auch die
haisten sauber herab und schits under die ander
brie mit sampt dem pfeffer und ander gewirtz auf
genomen den zuber dart den zuber an legten
dar ein das es nit zu wesch wert und daz die recla
fir schlagen so mas lauder habem wil so sol ma ain
alet dar ein don und so es nit geren gesten
wil so leg er was dar ein las mit dem fischsiedem
wilt du ain gantzen hecht kopf in die schissel legen
so las in gantz herab schnaiden und 2 zwerch
finger dan an bleiben und e ma die sultz an
geust sol ma den kopf in der mit den grat
herauser betrachen und den kopf in die mit
setzen und mit 2 hiltzana spisla den kopf spreissen
das er nit um fal nim dan den magen und
walgla in wol in ainer klejb und schlag in
vor wol ~~auf de [illegible]~~ mit ainem hiltzen
schlegel das er dun werd und lech weit auf
die darnach wesch in sauber und ker in dar
nach um und ain fisch vom hecht und das
kraut von betterling und hackt klain
under ain ander so es klain gehackt ist so rier
ain wenig semel mel und wein ber dar under

vnd gwirtz vnd mit pfeffer dar nach fil den magen
vnd fil jn nit fol dan so er seudt so wirt er
kirtzer vnd enger vnd so du jn zu fol filst
so bricht er nit vnd so du die wurst sieden
wilt so stich vor jn ainem wasser vnd wan
sy anfacht zu sieden so stupf sy mit ainer
glufen sunst brechent sy auf vnd so sy halb
ist gesotten so dan den hecht rost yber vnd
wan der visch aber kompt ist so leg die
wurst zum hecht vnd seudt sy wol dan
sy muß lang sieden

mer ain sielz zu ander

halb schissla

so nim 1 halb pfundt mandel und ain fierdung
wein ber 1 fierdung zucker

1 laydt saffran

1 laidt ymber

2 laydt zimet

1 laydt hausen blader

dar zu nim 5 pfundt karpfen
und 3 pfundt hecht

2 maß ron fal

2 maß welsch wein

1 maß allten wein

1 leffel fol saffran

ymber zimett
laß auch am fisch sieden

ain flesch schultz zu machen

So setz das flesch zu wein zu und dan ain wenig wasser dar under und wan du es ver faumpt hast so gilbs so wirt das flesch fein gelb und wan das flesch gesotten ist so wesch das flesch sauber ab und las es wider sieden darnach gwirtz und zuckers die brie doch e du es gewaint so seych die brie vor durch ain dierchlin das fein lautter sei und blas die faisten darvon secz wein ber klain und im ber in die schissel und dan das flesch darauf und geus die brie daran oder ober so mandel darein und setz die schissel auf ain kalt ort so gestet es im sumer

ain schwainen sultz

zu machen

nim ain span sau oder kelbers flesch oder frisch schwein es sunderlich ~~ayner~~ von ainer hachs seut zum bessten oder fieß ain wenig im waser wesch darnach sauber zu ainem kessel vnd geüß wein vnd ain wenig essich dar ein doch nit fil das nit zu saur werd vnd laß dar in syeden vnd gewircz ab mit safron pfefer vnd gantz zimet vnd leg zucker dar ein als süeß du es haben wilt vnd laß durch ain ander syeden vnd bes se die schisel am boden vnd leg das flesch dar auf vnd laß die brie lauter werden vnd schit die brie vber das flesch se mandel dar auf vnd laß sten gesten

Her noch folgen von
küchen ain new küchen
zü machen

So nim ain new und seüt zu weil ain milichküchen und klopf 3 oder 4 ayr dester wol und die küch dar her seüt und gleych an richten wilt so schit die ayr dester darein und lass nit mer sieden nur ein und schneid ain semel gewirfelt und rests im schmalz und richt die küchen darüber an und salz ain wenig

wilt dü ain confal
küchen machen

So nim 2 ayr dester klopfs wol dan nim halb confal und ain wenig wasser und klopf under ain ander und tu in schmalz daran lass sieden und klopfs fast wol biss es gestotten ist und schneit das brot gewirfelt und richst dar über an mach die weisen küchen auch also gilb und zuckers

Hener zu ainer
grenen süben

So nim hener und her hackß zu 4 dailen stayß
petterling schlag das selb durch mit ainem
und brie von der hener dan die selbige
brie zu pfanen zu ain saubern pfanen
und rier es biß ain faim gwint gmainch
ab mit pfefer zimer negla und zucker
das es weder zu sieß noch zu saur
sei dan ain wenig ayer est oder esich.
dar ein und schitz yber die hener dala

lamereß flesch zu
ainer süben

laß das flesch sieden nim 3 lefel fol
süben 1 lefel fol esich dan die selbig.
brie zu ain pfanen laß kalt werden
schlag 20 ayer dar ein gmainch ab mit
safran pfefer und zuker streich
durch ain dauch sez auf kollen rier biß
wol faimpt dan das flesch zu ain schißel schit
die süben dar yber

hagel oder daubenn ein machenn

so mach sy sauber und waid sy aus dau sy in ain hefelin
und schmaltz dar ein und lass resten das sy fein braun
werdenn und wan sy geresst sendt so du wain ~~ke~~ oder
essich dar ein und gwirtz wie zu ein bfefferenn
herter und lug das ain klains brielin hab und
richt an

klainen fegala zu ainer sübenn

so wasch die fegala sauber und wan sy gesotten sendt
so wirf in schmaltz und seich das schmaltz sauber
her ab nim dan die brie von aingesottem flesch
und dar wain berla zucker muscatblie daran
lass an ain ander sieden das es ain wenig brie
hab wilt du es ain wenig saur han so dar ain
essich daran

fegel zu ainer schwartzem brie

nim die fegel und ybir brie si zum ersten zu
ainem gesottnen waser darob dan zu ain sulberen
hafen und dan ain schmaltz daran und nim
pfefer ain geröst brot dazu und ain kiesen wein
und so fil flesch brie darauf dan an die fegel
hast du dan kain kiesen wein so nim sunst
ain und das mer zuker dan ein danst
zu wegst so wirt die brie schwartz

ain leber brotten
zu machen

so nim ain rind leber zu wol und nim
ain schlachkolben schlag zu fast wol dan bris
zu zu ain wein und dan kranwet ber
und hunig darein wan du zu brotten
wilt so zeuch zu vor durch ain frisch
waser und brot zu langsam

wolt dir ain gefilten brust machen

so nim ain brust von ainem kalb vnd vnder greifs
vnd nim ain kalb flaisch vnd hackts vnd das vnder
ain faistin vom ochsen vnd allerlay gietten kreitter
wans gehackt ist so nim 4 air vnd muscatt blie
pfeffer vnd ain wenig saffron rierss als durch ain
ander vnd daus zu die brust lags zu ain gueten
flaisch brieg las das zu sieden zu ainer dorten
pfanen oder zu ain zedana pfanen last ma machs
mit ainer decken send bester dan die zedana
~~pfanen last~~ vnd ist ain guet essen daruon

ain kepfleckhen
kel zu machen

so wirff den kel in hafen oder in der pfann
dan ain laugh under das wasser so wirt er
schen grien den schit in auf ain durch
schlag seich das wasser darvon druckh es
nit aus sunst er druckht ma die kepfla
den dan die kepfla in ain hafen und ain
guoten flaisch brie daran die faist ist
und geuss ain guot haiss schmaltz dar
yber und dan ain pfeffer daran setz in
ain glut lass dempfen und wan du sy an
richtest so dan ain faistin darauf

ain gůten koponen zu sieden

So nim den koponen und seut zu ainem wasser mit sampt aim flaisch so wirt das die brie dester beser seuds zu weil sunst und nim den koponen ungefer den halben dail gesotten ist so nim zu herauser und erlag zu und nim 3 bet schnitten und ain beterling ain gautt handt fol und nim dieselb brie und dan dis als dar an und las wol sieden mit sampt den koponen und so er wol gesotten ist so nim die brie mit sampt den schnitten und beterling und treibs durch ain tuch dan dar nach ain saffran daran als dan geus yber den gesodtnen koponen dan ain gwirz auch dar an wilt du geben

braten kistana zů

machen

so nim die kistana und schel und heldersch
unten auch dan aus krosten die butzen her
auser und helbers dar nach auch dan dar
nach zůcker und weinbeerla und weirla
dar ein gantz gesteckt fol mit zucker und
dan die butzen wider um dar ein zu
locher wie mans her auch haut gestossen
setz al in ein glas eintz kesselin mit ainer
decken und se zucker dar auf und deckts
zit und dan kollen oben und unden
und lass bradten biss sy lindt werden
und zu wenig ain kreslin haben
so ist es recht

wilt du ain ayr
broten machen

so nim ayr als fil du wilt schlags wol durch ain
ander gwirtz sy dar bettaling und salczen dar under
und nim ain schellin zu der gress als ain brayt stain
sol geuss die ayr dar ein und henck das schellin zu
ain haiss wasser bis es dick wirt als dan drechs es
auf stecks an ain spislin das es nit zerbrech
und spicks mit weiss gesotten ayren wie ain andern
broden und geuss haiss schmalcz darauf

ain wilbredt von
ayren zu machen

So nim 10 ayr und ain wenig milich und mach
ain daig darmit an in der dicke als ain
kiechlin daig ruer in wol und mach
in gelb geuß in dan in ain secklin und
henck in ain siedigs wasser lass dar in sieden
biß er hert wiert nims dan her aus
und schneids aines fingers lang darnach
legs in ain haiss schmaltz und lass
bachen biß es genug hatt mach dan
ain schwartzen pfeffer dar iber und hack
das weiß von hertten ayren fur speck
dar an

wilt du ain wil bredt
machen aus rindflaisch

so nim rindflaisch und hack das klain und nim ain
wein und such ain schwaisch von ainem kalb und
thůe zu darein setz dan auf ain glůt und rierß
bis es schieden wil dan geuß auf das flaisch
so farbet das flaisch die farb wie ain wil bredt
hack dar under ain geriebens brot und gwirtz
wol ab und mach ballen daraus als ain faust
und steck zu ainer flaisch byss schwaich wie ain
wil bret und mach ain pfefferlin darüber
gewirtz wol und leg das wil bred darein
und vir saltz nit

wilt du ain weyß
gefilz kraut machen

so nim das kraut und schel es aus das gan
hol werd mach ain fil hack kalbflesch und
das faist von ainem nieren faisten und aller
lay guetten kreitter und schlag air dar
ein gewirtz die fil ab mit safran pfeffer
und mußgatt bluest und fil das kraut
dar mit und wan es gefilt ist so lass
auf syeden in ain wasser darnach her
auser und darnach in ain guetten flesch
brue und seitz wol dar zu und thue
ain wenig essig dar ein gibs warm

wie man gutt diges

flesch so machen das rott wiert

Jtem wer ain diges flesch will machen das es schen
rott und wol geschmack wiert es sey ochsen zunge
oder anders der nem das flesch oder zungen
wie es auß der metzg ist und saltz sauber
und wol ein und las also 3 tag ston im saltz
und darnach so nim das flesch oder zunge
und wasch das blaut mit dem saltzwasser
wor dar von dar zu es gelegen ist und leg das
flesch in ain sauber geschir darnach so nim die
brie und dau es in ain kessel oder pfannen und
dauß über das feur und las ain wenig sieden
wan wan es aber anfacht sieden so kumb sauber
ab as lang es nit mer kumbt geschaumt darnach dauß
ab dem feur und las kalt werden darnach so
nim das flesch wider in ain sauber geschir und
schit die brie wider kalt ~~werden~~ daran und nit
warm sy verdirpt sunst das flesch darnach
las 10 oder 14 tag dar in ligen und nim es
darnach her auß und henck es in rauch auff wie
du waist so wirt es schen rott und lang wirig etc.

mit noch hüllster Worzen

wilt du ain guott marcza pan

machen krefftig

nim aus geschelt mandel die zu besten 8 lot bin

vnd die selbigen stuck in kaltem rosen wasser

geweichen das die so lang darin ligen biß

kalt werden 4 lot

allerfeinest zucker — — 1 halb pfundt

disen drey stuck sollen jedes zu sunderhait

gestosen sein vnd so die gestose sein noch mals

in ainem morser so sol rosen wasser daran

gethon werden da mit bass die gemelten drey

stuck zu ainem taig mit ain ander vergleicht

werden ma sol auch zu vor in das rosen

wasser gestosen zimet wind don so fil als

ain jeder geren fil oder wenig daran hat

doch sol das rosen wasser zu den ob gemelten

dreyen materi nit auf ain mal gestosen

werden sunder am ersten ain wenig vnd dar

nach das alles mit ain ander stosen nochmals

wider vm wider ain wenig rosen wasser

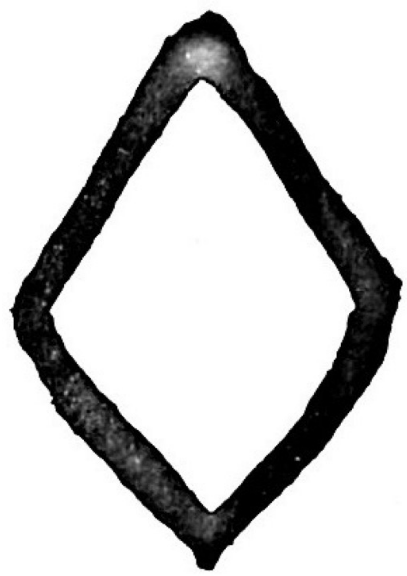
dar an giesem und aber ain mals stosem
und etlich fir und fir aings nach dem andern
thon biß der gemelt dayg zu bachen recht ist
dar nach sol man ain zimlich dorten pfann
nemem und vom gemelten dayg dar ein
don und den under züschen mit brayten
albotten und aing nach den andern
zimlich bachen lasem biß der dayg gar
verbachen wirtt nach mals mag ma
die selbem dorten zu klainen stükem
fur eget schneiten wie dem foram hie
und for mirkt ist alß dan sent sy recht
und gewist nyt so klain so man aber
nur halb so fyl machen wolt damit
man die so man kain grosen brauch
hat yeder zeit frisch gehaben mag
alß die auch frysch gemyse am bestem
und gesünd esen sein so sol allein von
den obgemeltolten stukken der halb dayl

am gewicht genomen werden als nemlich auß

geschelt mandel — — — — — — 4 untz

pingoli — — — 2 untz

allerfeinest zucker — — — 1 fierdung ß



Settel zu machen der seind gut
allen leüten zů lesen wan sy
schwach seind.

Ain weiß Mües oder plamaschir zemachen.

Erstlichen ain Reiß genomben, den sauber gewaschen, vnnd klaubt, Darnach wan er außgewäschen vnd klaubt ist, In ain Beschir, vnd auf ain Bredt magst auch thun, vnnd dann zu dem feuer lairn das er wol druckhen werd, vnnd wan er wol Truckhen ist, In ain Mörser gethan, vnnd wol gestossen, darnach durch ain Sieb od Tuch gesaibt, das er werd wie ain Mehl.

Nun andn die Brust von ainem Cappaun oder Hennen außgeschnitten, die In ainem Haffen oder kessele zusetzen, vnnd sieden lassen, biß sy gesotten sein, doch nit gar zu vast, darnach die brust heraus nemben, die kalt

lassen werden, vnnd darnach klain zepflen wie
ain driden, vnnd darnach hin ain daluct ein-
wickhlen, damit die brust dan nit spissig oder
hert werden.

Zum dritten das mell vom ries, ain hannd
voll genomben, vnnd in ain sauber verzint schis-
sel than, es sey ain überzind beckhen od pfan, dar-
nach ain guten millich raum daran gossen, od
das mell zuuor gar wol kuren das es drin werd.
Darnach dasselbig jn dem überzinten schissel auf
ain glut kollen gesetzt, vnnd gar wol kuren
damit es nit anprenn od knollet werde, so würt
es baldt fein dickhlet, so muss man darnach
verdunckl ain wenig millich raumb daran
giessen, vnd widerumb kurn, so es auf seud, so
darnach die zupfft brust darein werffen, vnnd

ain wenig besser wasser darein gossen, vnnd wan es darnach widerumb dickhlet wil werden, ain schenen geribnen zucker darein gethon das es vil sieß werd, man muß auch ain wenig daligen, vnnd ain frisch butter so groß als ain ay darein thun, vnnd vom feur thun vnnd anrichten.

Wan man den zucker hin das muß thut, so muß es schier wol dickh sein, dan es wirt sonst von stundt an dinn, vnnd es soll auch nit lang mer sieden wan der zucker darein khumbt, es wirt sonst baldt schwarz.

Vonn fisch zierrachen

Nim ain hecht, vnnd laß jn sieden biß an die statt, wie sonst ain hechtlen, oder

kain essig mueß man daran giessen, darnach
nem den hechten widerumb heraus, vnd claub
die gratten darvon, vnnd hackh jn, vnnd darnach
thu im wie mit dem hering hieuor geschriben stet,
oder nimb ain Stockfisch, vnnd seudt den wol
vnnd claub die grätten heraus, vnnd hackh
jn, vnnd thu jn jn das mueß, wan es
gemacht wirdt, wie mit dem andern geschri-
ben stet. S.

Wie man die lezelten bacht.

Item nem waizen mel, vnnd honig, das wol
haiß ist, vnnd mach ain taig, vnnd laß jn
taig wol schertzen, das man den finger kaum
darein stecke, vnnd mach fladen die ainen
halben finger dickh werden, vnnd thu die
jn ain hafen, Nachdem hatt, vnd wan

der fladen schön braun werden, so nemb dir ain
auf dem Ofen, vnnd lass sy erkhüln, so werden
sy hört, darnach lass die fladen stossen mit
ainem stössl, auf ainem schön saubern Tischtüch,
zu klainem Mechlen, darnach thue zu dir
Rampfft, das man schön darüber spreit, dar-
nach nim wild hönig, vnnd lass das wol ver-
rinnen, das wol haiss ist, vnnd geuss das ain,
vnnd nim Aniss, vnnd Pfeffer ain halb
vierding, Zimmetrinden andthalb lott,
Nagelein gleich souil, Muscat Nuss
ain lott, Jngwer drey oder vier lott, wilt
du den Taig aber mehr haben, so muest
du aber mehr Brösln darein thun, du
magst den Taig wol versuechen, wann es
dich dunckht, das nicht genueg gestüppt

od geweicht sey magst du woll verbessern,
vnnd laß den Taig nit zu Bach mit dem Mell
vberschitten, laß auch den Taig nit zu vast kueltten,
vnnd mach scheyllen darauß, vnnd machs nit
zu dinn. Darnach thue die In den Offen,
Nachdem prat, das der Offen nur nit zu haiß
sey, du muest guetten vleiß haben, damit sy
dir nit verprinnen, vnnd wan sy schon ferdig
so nemb sy herauß.

Wie man auf etlich Manier guet Torten machen soll.

Weiss Torten zu machen.

Erstlich muß man nemen ain teutel
vol, (wie die teutel hie in disem Land
gepreuchig sein) das weisse von ayrn

ain beutel mit zugker, ain halb liberzen gue-
te mandln, dieselben aufs vleissigest vnnd
klaineist gestossen, dergleichen ain beutel
von butter millich, die vorbenenten stuck
alle miteinannder mit der millich durch ain
seib getreiben, vnnd alßdann ain taig-
lein vom mehl, zugker, auch rosenwas-
ser gemacht, die pfann zuvor mit ainem
wenig schmaltz geschmiert, zu verhuetung
des anprennens, den taig gleich alßdünn
wie ain papier gemacht, vber die pfann
gelegt, vnnd den turten od der vorgemel-
ten stuckh darauf gelegt, darauf ain
krüstlein gemacht, vor allen dingen ain
rosen wasser, auf die turten gesprengt
das weisser vom ayr zerschlagen, also

mit ainem federlein über der Turtn gestrichen,
vnnd letzlich ainn zugkher darauff gesprengt,
denselben sein allweg mit sparren, die pfannen
vnnd Turtn mit ainem überlid vleissig be-
deckht, ain glüet nach notdurfft darauf ge-
stellt, so begreifft vnnd zeucht sich das rosen
wasser, ayr weiss vnnd zuckher zusammen,
als ain krusstlein, vnnd die Turtn wirdt
guet als ain Marzipan.

Ein ander weis Turten zemachen.

Anfenglich ain Pütschen Vnd Millich, auffs
best die sennen zübekhommen müglich, nemb
kreiß nach grösse vnnd gelegenhait der Turtn da-
rein gheur, dasselb also miteinannd khochenn

doch das der kriß nit gar zu donckher khoch, volgendts
ain deutel mit ayr weiß, aber mit zugkher,
ain pfundt gut mandeln nemen, vnnd nit
mehr milch, dan die notdurfft erfordert, also
das man die vorgeschriben stuckh durchain drib
treiben vnnd bringen khan, sollich turten mit
dem taiglin, vnnd krüstel von rosenwasser,
ayr weiß, vnnd zugger, zu allermassen wie
gestalt, wie oben begriffen, gemacht vnd zu-
gericht, vnnd vor allen dingen den zugkher
nit sparen, so wirt ain gut turten.

Schwartz Turten zumachen.

Man muß nemen acht . Zehen . Zwelff . oder biß
In die vierzehen gute Birnen, darnach die

groß od klain sein, die auf ainer Glüet woll
praten, das dieselben überprennt werden, vnnd
auf das sollichs nit zu zu feindtlich praten vnd ver-
prennen, ist vonnöten, dieselben volgends hin
ain Glüet zethun, damit dieselben fein waich
werden, Dergleichen muß man ain gut
Schitten nemen, die hin aller gstallt wie die
Pirnen, anfenglich auf dem Glüet, vnnd nach-
volgendts hin dem Glüet fein waich pratten,
die Schitt darff vil Prattens, vmb das die her-
ter dann die Pirnen sein, vnnd wan bed, Pir-
nen vnnd Schitten gepratten, also, das dy
gantz waich sein. die außwendigen Schallen,
sambt den Kernen, vnnd andern so vnrainist-
lich dauen werffen, Alßdan ain deutel mit

Millich, doch nit vol od[er] kaum halb nemmen,
dieweil die Semmein und Schitten hieuor an ihm
selbs daffig, klein ayr mit weiß und Totter
wie die ihm wesen sein, desgleichen ain Vierttl
mit Zugker, ein allweg mehr dann weniger,
denselben hu schani weg nit sparen; auch ain
halb Pfundt mandl vleissig zerstossen und
vleissige und notwendige aufachtung zuhaben,
das schain feindige darumb sey, dises alles
mit d[er] Millech durch das Sib getreiben, und
darnach zimet rinden, Neglen, Pfeffer, Jugwer,
gleichergestallt Muscat Nuß nach gelegenhait
und notdurfft darein gethan, und wie oben
dauon gesagt, mit dem dünnen Taiglin
so auf ein papier gleich streicht, auch Kreff-

lein von Rosenwasser, ayr weiß, vnnd Zugker da-
rauf gemacht, die Turt würdt güt.

Kreüen Türten zu machen.

Erstlich ist vonnöten allain Salbey, od auch grie-
sen Petersilg, vnnd and kreüt, nach aines yeden lust
vnnd gefallen zu nemmen, vnnd denselben safft mit
vngespartem Zugker, weyß von den ayren, vnnd
mit d' Millich durch das tuch getriben, vnd
alßdann das Taiglen vnd krepfflein wie ob-
gesagt, on ainich sparung gemacht, so wirt ain
güt Türtin. Ist die Turt von lautte-
rer Salbey, so bey ainem yeden gefellen vnnd lust
steet, so sein die mandeln nit vonnötten, ist

aber ain andre haut mit. od außerhalb der
Schallen, so mag man ain wenig Mandeln
darzu nemen.

Visch Torten zu machen.

Anfenglich muß man ain Stuckh visch, so
sein gleich Forhen, hecht od ander visch wie
die zu bekhommen, haiß gesotten, nemen,
die Bain allenthalben daraus thun, solliche
Stuckh visch haiß gesotten, klain zerschneiden,
vnnd In ainem Mörser auf klainist vnd
vleissigist zerstossen. vnnd alßdann ain halb
Pfundt guet mandeln, auch besonderhait vleis-
sig gestossen nemen, die visch vnnd mandl
mit ain od zwayen ayern vnnd mit wa

wie die an jm selbst sindt, durch das tuch treiben,
alßdan ain drittel vol zugkher nemen, darein gar
ain wenig Rosenwasser gethan, also aufsein Pfundt
vor ain Wasser zerlassen, vnnd war noch von
Rissen vnd Mandeln übrig, vnnd nit jm anfang
durch das tuch haben khönnen gebracht werden,
nochmals durch den zerlassen zugkher durchge-
treiben, dieses alles mit allem vleiß, vnd wol
durcheinander gerürt, volgendts zimetrin-
den, Ingwer, Nägelein, vnnd Pfeffer darein
gethan, zimetrinden sein allermaist, vnnd
vil am nötigisten, aber der andern specerei
darff man einer yeden nach gelegenhait vnd
grösse der Turten ain wenig. vnnd die mit
dem Taiglin vnd Deckhlin mit dem Rosen

Wasser: Ayrweiß, vnnd Zugker wie bey dem Tutten gemelt, gemacht, daraus wirdt ain guot Turten.

Ain kraut Turten von gar Jungen vnd frischen Spey- sen zemachen.

Junge vnnd gar frische Krissen nemen vnnd dieselben also Roch mit ainem Messer aufs klainist so muglich zerschneiden, die nach notdurfft salzen, vnnd alßdan sollich kraut mit gar saubern henndern, wol zerdruckhen vnd treiben. Dergestallt das ain Wasser mit dry hendt daraus gedruckht werde, sollichs wasser weg werffen, volgends ai- nen schotten nemen, gleichermaiß mit dem

brontzs kraut wol mischen, so wil auch ain
guetter waicher Taig vorhanden sein, auch aufs
Jungst vnnd lieblichst zu finden, darzue gethan.
auch In sollicher gestallt, wie hieuor gesagt, mischen,
so mag man auch zugkher, oder annder gewurtz dar-
zue thuen, oder auch sollich Turten ausserhalb zugkhers
oder annder gewurtz, das steet bey ainem yeden lust,
vnnd gefallen, machen, vnnd man mueß vnnd
das Taiglein, die notdurfft, beschmalzen in die
Pfannen legen, vnnd also pachen lassen, so
wirdt ain guet Turten, Dise Turten
wirdt mit pesser vnnd fueglichister begwem-
lichait in Morgen zuberaitten.

Nota bey allen vnnd yeden Turten mueß das
Taiglein, dergleichen kreufftlin, auß der Mo-

neri vnnd gestallt, wie dan bey der ersten Turten
genugsam gemeldt gemacht vnnd zugericht
vnnd der zuckher, noch kham and spreers gesart
soll auch die Turten gut gemacht werden.

ain weiss vnnd oder blau
wasschy zu machen

Erstlich ain stein sammung alet
sauber lassen auff waschen vnd
klauben, darnach wan er auff
gewaschen vnd geklaubt ist so nim
[illegible] oder auff ain pull [illegible]
vnd den gegen dem feur [illegible]
vnd wan er wol [illegible] ist
so l. man ich wol so [illegible]
das [illegible] vnd [illegible] oder
[illegible] das er [illegible] wie ain
[illegible] ain andern [illegible]
in [illegible] auff [illegible] [illegible] wer.

Menschen glaubig zu machen
erstlich ein Weiß gewinnen die
Zauber leuten nicht weichen und
glauben, darnach wan er nicht glaubt
und geht nicht ist. so thue dis dis in
Geschirr oder auch ein [illegible] und
laß es gegen dem feuer und wan
er wol gewärmbt ist. so schlag
dis wol zu einem messer heften und
durch ein Dach oder [illegible] stechen
das er wer und wie, mehr zu
wenden so nimb ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~
die Zunge von einem Hagemen
auß schneiden thue sie in ein
[illegible] oder [illegible] zu dem feuer
und laß sieden biß sie gesotten
ist mit [illegible] zu [illegible] darnach nim
die zunge heraus und laß erkal-
ten darnach zerschnitte wie ein
[illegible] darnach dis mit [illegible]
[illegible] [illegible] das mit [illegible] oder
[illegible] und zu [illegible] nimb die

Nim selb ain hand vol
und thues in ain [illegible]
Zimet- [illegible] ain [illegible]
Zimet- [illegible] oder [illegible] und
[illegible] ainen [illegible] welchen
der an und [illegible] das selb
[illegible] das [illegible] der [illegible] wol
und [illegible] zu ainem [illegible] ge
[illegible] auff ain [illegible] feur und
[illegible] damit es [illegible] an
[illegible] oder [illegible] wird es
es bald [illegible] es
[illegible] ain [illegible]
ain [illegible] der an [illegible]
[illegible] und [illegible]
und es [illegible] auff [illegible]
[illegible] zerkopft [illegible]
[illegible] und ain [illegible]
[illegible] das auff [illegible]
[illegible] und [illegible] es [illegible]

Drittens mit [illegible] eysens einen
schweren gestossen Zwibel und [illegible]
dy auch Daumen Das Er wol
[illegible] wird auch mach Er [illegible]
werden und auch [illegible]
[illegible] Daumen schen als gross
Als ein [illegible] ey und von
feuer zu ney schen und an
[illegible] wan man den Zwibel
Daumen wachst mach Er wol
Doch sey Rein wan der
Zwibel Daumen brunst wirt
Er von [illegible] Dein und so auch
mit lang mer [illegible] [illegible]
Zwibel Daumen brunst den
Er wirt von [illegible]
[illegible] mit [illegible] aber von
[illegible] [illegible] eynem andern [illegible]
und laß dy [illegible] bis an Die
[illegible] mit [illegible] [illegible] [illegible] aber
[illegible] [illegible] Darf einen

Darf man das an [illegible]
darnach den [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] und den [illegible]
[illegible] das von [illegible] oder
[illegible] und den [illegible] [illegible]
und das ein [illegible] weis [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
oder [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] als
das weiß [illegible] [illegible] [illegible]
und wol [illegible] und so er [illegible]
ist heraus [illegible] und [illegible]
darnach zu das [illegible] [illegible]
[illegible] so [illegible] ist wie [illegible]
den andern [illegible] [illegible] und
wan man [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] und [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible]

National-Bibliothek Wien

Das handschriftliche Kochbuch der Philippine Welser
wird auf Schloß Ambras bei Innsbruck
unter der Signatur PA 1473 aufbewahrt.
Die Faksimilierung erfolgt mit freundlicher Genehmigung
des Kunsthistorischen Museums in Wien.
Die fotografischen Aufnahmen fertigte die Firma Albrecht
aus Innsbruck an.
Die Gestaltung besorgte Volker Küster.

© 1983 by Edition Leipzig
Lizenz-Nr. 600/63/82
Printed in the German Democratic Republic
Bestell-Nr. 5929147